СЛАДКИЕ блюда и напитки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга поможет вам удивить гостей вкусными и полезными сладостями, десертами и напитками, ингредиенты для которых наверняка в изобилии произрастают на вашем огороде. Компот из помидоров, облепиховый мусс, пудинг из кабачков и яблок, цукаты из рябины, вишневый торт-мороженое, ореховое парфе, гвоздичный сироп, запеканка из крыжовника… И никакой химии!

- Агафья Звонарева
  - Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки
  - Сладкие блюда из плодов и ягод
  - Разнообразные сладкие блюда
  - Соусы
  - Желе, муссы
  - Зефиры, помадки
  - Суфле
  - Мороженое
  - Парфе, пасты
  - Домашние сласти
  - Кремы, глазури, сиропы

Агафья Звонарева
СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки

Гурьевская каша

В кипящее молоко заложить сахарный песок и ванилин. Затем постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В приготовленную кашу поместить масло и сырые яйца, все это тщательно перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать выложенную кашу сахаром и поставить в горячий жарочный шкаф. После образования светло-коричневой корочки кашу из духовки вынуть.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

***Состав**: манная крупа — 150 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 100 г, молоко — 400 г, сливочное масло — 80 г, миндаль — 50 г, консервированные фрукты — 200 г, ванилин.*

Каша из пшеничных булочек и яблок

Кусочки черствой булочки или высушенные из булочек сухарики сложить в посуду, обдать кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. Полученную массу (кашу) заправить сливочным маслом и пюре из печеных яблок.

***Состав**: булочки — 100 г, молоко — 1 стакан, сахар — 2 ч. ложки, сливочное масло — 1 ч. ложка, пюре из печеных яблок — 2 ст. ложки.*

Рисовая каша с яблоками

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает воду, положить промытый изюм, сливочное масло, корицу и нарезанные дольками яблоки (без кожицы и семян). Кастрюлю плотно закрыть крышкой и проварить содержимое на

слабом огне в течение 10 минут. Подавать рисовую кашу горячей.

***Состав**: яблоки — 5 шт., рис — 1 стакан, вода — 2,5 стакана, сливочное масло — 4 ст. ложки, корица (на кончике ножа), изюм — 2 ст. ложки.*

Пшенная каша с морковью и яблоками

Замоченную крупу залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, влить горячее молоко, закрыть крышкой и настаивать 20 минут. Яблоки нарезать ломтиками, морковь натереть на крупной терке. Гвоздику растереть в порошок. В пшенную кашу добавить яблоки, морковь, гвоздику, мед. Кашу прогреть и подавать со сливочным маслом.

***Состав**: пшено — 1,5 стакана, вода — 0,5 стакана, молоко — 2 стакана, яблоки — 2 шт., сырая тертая морковь — 4 ст. ложки, сливочное масло — 4 ст. ложки, гвоздика — 3 шт., мед — 3 ст. ложки.*

Гречневая каша с яблоками

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Яблоки нарезать мелкими кубиками, смешать с гречневой кашей, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом, добавить мускатный орех. Подать в горячем виде, полить сливочным маслом.

***Состав**: яблоки — 5 шт., гречневая крупа — 0,5 стакана, вода — 1,5 стакана, грецкие орехи (рубленые ядра) — 2 ст. ложки, изюм — 1 ст. ложка, молотый мускатный орех (на кончике ножа),*

сливочное масло — 4 ст. ложки.

Манная каша с яблоками

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить 10 минут. Затем положить масло и измельченные на мелкой терке яблоки. Кашу подать, посыпав корицей с сахаром.

Состав: *яблоки — 250 г, манная крупа — 0,5 стакана, молоко — 1 л, сливочное масло — 1,3 ч. ложки, сахар — 0,5 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки, молотая корица — 3–5 щепоток.*

Рис с яблоками под абрикосовым соусом

Рис перебрать, всыпать в кипящую воду и варить 10 минут. Затем воду слить, рис залить горячим молоком, добавить сливочное масло или сливочный маргарин и помешивая, варить на слабом огне до загустения, после чего кастрюлю закрыть крышкой, поставить ее в большую посуду с водой и потомить в духовке 30 минут.

Изюм перебрать, промыть, положить в кастрюлю, добавить сахар, немного воды и помешивая, нагреть до разбухания изюма и образования густого сиропа. Соединить его с готовым рисом, добавить сахар, ванильный порошок, нарезанные цукаты и кашу хорошо перемешать.

Из целых яблок выемкой удалить сердцевину, очистить от кожицы, положить целиком или разрезанные пополам в подкисленную лимонной кислотой воду, добавить сахар, лимонную цедру, гвоздику (на 1 л воды 200 г сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 чайные ложки измельченной цедры, 5 штук гвоздики) и варить до размягчения яблок. Готовые яблоки вынуть, сироп охладить, процедить, положить в него яблоки и хранить до подачи. На десертные тарелки положить горячую кашу, сверху положить яблоки и залить горячим абрикосовым соусом.

Приготовление соуса. Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой и дать набухнуть. Затем в этой же воде курагу сварить до готовности, протереть, добавить сахар и при слабом кипении проварить до получения густого соуса.

Состав: *яблоки — 4 шт., рис — 3 ст. ложки, молоко — 1 стакан, масло — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст.*

ложки, цукаты (нарезанные) — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик; ***для соуса****: курага — 50 г, сахар — 3 ст. ложки.*

Рисовый круг с вишней

Молоко вскипятить с маслом и солью, всыпать промытый рис и поставить кастрюлю в духовку на 30 минут, затем добавить в рис сахар и ванилин. Горячий рис положить в круглую форму, сполоснутую холодной водой, и после охлаждения опрокинуть на мелкую тарелку. Дном стакана сделать в круге из риса углубление. Вишневый сок (отжатый из вишни) проварить с гвоздикой, сахаром и корицей, загустить разведенным водой крахмалом. Залить киселем вишню и наполнить им рисовый круг. Подавать с молоком.

Состав*: молоко — 0,7 л, масло — 1 ст. ложка, цедра лимона, рис — 200 г, сахар — 4 ст. ложки, ванилин — 1 щепотка, вишня — 1 стакан, корица, гвоздика — 2 шт., вишневый сок — 2 стакана, крахмал — 1 ст. ложка.*

Пудинг из ягод или фруктов

Твердые ягоды или фрукты (крыжовник, вишня, слива) потушить, протереть через сито, добавить сахар. Варить массу до загустения, добавить муку, яичные желтки. Взбить в густую пену белки, добавить 2 столовые ложки сахара. Пену осторожно ввести в массу. В смазанную жиром форму выложить приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Клубнику, малину использовать целыми или растереть без предварительного прогревания. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав*: ягоды — 500 г, сахар, мука — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., масло — 1 ст. ложка.*

Королевский пудинг с вишней

Натереть лимонную цедру мелко нарезать вишню и изюм. Опустить масло в молоко, вскипятить и залить им хлеб. Добавить сахар, лимонную цедру, вишню и изюм. Отделить желтки от белков. Взбить желтки и добавить в хлебную смесь. Выложить смесь для выпечки в форму, смазанную жиром, и оставить для расслойки на 30 минут. Выпекать в умеренно нагретой духовке при температуре 170 ˚С в течение 30 минут. Белки взбить в крепкую пену растереть с половиной нормы сахара, смесь взбить, постепенно ввести остальной сахар и снова взбить. Равномерно покрыть пудинг тонким слоем джема. Сверху выложить смесь и отделать поверхность сахарной пудрой. Поместить пудинг в умеренно нагретую духовку (170 ˚С) и выдержать до светло-коричневого цвета. Подавать горячим.

Состав: *мякиш свежего белого хлеба — 550 г, молоко — 2 стакана, сливочное масло — 25 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, цедра одного лимона, сахарная пудра — 2 ст. ложки, глазированная вишня и изюм без косточек, джем.*

Пудинг из кабачков и яблок

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности; затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю закрытой на краю плиты 10 минут, после

этого добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

***Состав**: кабачки — 250 г, яблоки — 1–2 шт., молоко — 0,25 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, яичные белки и желтки — по 2 шт., манная крупа — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана.*

Пудинг лимонный

Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешать с желтками. Добавить лимонный сок и измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и довести до готовности на водяной бане.

***Состав**: пшеничная мука — 1 неполный стакан, сливочное масло — 150 г, молотые сухари — 2 стакана, сахар — 0,7 стакана, лимонный сок — 2 ст. ложки, цедра половины лимона, яйца — 6 шт., соль.*

Манный пудинг со сливой

Из манки, масла и сахара сварить на молоке крутую манную кашу. Взбить ее, добавить яйцо и сливы, подогреть. Горячую массу положить в форму, сполоснутую холодной водой. Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать со сливовым соком или киселем.

***Состав**: припущенные и нарезанные сливы (без косточек) — 500 г, молоко — 1 л, манная крупа — 150 г, сахар — 80 г, яйцо — 1 шт., немного масла.*

Пудинг с морковью, яблоками и сливой

Морковь натереть на терке и припустить до готовности с добавлением воды и масла. За 15 минут до готовности добавить сахар, очищенные от сердцевины и кожицы мелко нарезанные

яблоки и свежие сливы без косточек и довести яблоки и сливы до готовности. В кипящее молоко или молоко, разбавленное водой, помешивая, всыпать манную крупу и заварить жидкую кашу. Кашу проварить на слабом огне до загустения, снять с плиты; добавить подготовленную морковь с яблоками и сливой, растертый с сахаром яичный желток, соль, хорошо размешать. Добавить взбитый в густую пену яичный белок и осторожно промешать. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху посыпать сахаром. Запечь в хорошо нагретой духовке. При подаче разрезать на порции и полить фруктово-ягодным сиропом.

***Состав**: манная крупа — 1,5 стакана, молоко — 1 л, яблоки — 2 шт., слива — 5 шт., морковь — 2 шт., масло — 2 ст. ложки, сахар — 5 ст. ложек, молотые сухари — 0,5 ст. ложки, фруктово-ягодный сироп — 1 стакан, яйцо — 1 шт.*

Пудинг из ревеня

Очищенный, нарезанный кусочками ревень сварить, добавив половину нормы сахара, специи и помешивая. Массу охладить, добавить яичные желтки и сухари. Яичные белки взбить, добавить остальной сахар. Белки ввести в массу ревеня, вылить все в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, и выпечь в духовке в течение 20 минут. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

***Состав**: ревень — 400 г, сахар — 200 г, ванилин или корица, яйца — 6 шт., толченые сухари — 0,5 стакана.*

Тыквенно-яблочный пудинг

Тыкву очистить, нашинковать и тушить в молоке до полуготовности; добавить нашинкованные яблоки и тушить до готовности тыквы, после чего всыпать манную крупу, вымешать и варить еще 5 минут. Охладить, ввести сахар, желток и взбитый белок, осторожно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь. Полить маслом и подать к столу.

***Состав**: тыква — 200 г, яблоки — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, крупа манная — 1 ст. ложка (с верхом), сахарный песок — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки.*

Пудинг с тыквой

Отварить рис в молоке, снять с огня и охладить. Добавить по одному желтки, сахар, тыквенное пюре и ванилин. Смесь размешать и ввести взбитые в пену белки, молотые орехи и изюм. Выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и запечь в духовке.

Состав: *рис — 4 ст. ложки, молоко — 0,5 л, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., тыква — 500 г, орехи молотые — 0,5 стакана, изюм — 0,5 стакана, ванилин.*

Сладкий пудинг из фасоли

Фасоль замочить на ночь, сварить, процедить, взбить в однородную массу с помощью миксера или провернуть через мясорубку. Отделить белки от желтков. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яичные желтки, перемешать с фасолью, манной крупой или сухарями, тертой цедрой или мускатным орехом, толчеными орехами и взбитыми яичными белками. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Готовый пудинг подать горячим или холодным с фруктовым или ягодным соком, соусом.

Состав: *белая фасоль — 200 г, яйца — 3 шт., сахарный песок — 3 ст. ложки, масло или маргарин — 100 г, сладкие сухари или манная крупа — 2 ст. ложки, мускатный орех или цедра лимона, толченые орехи — 1 ст. ложка.*

Пудинг из белого хлеба с яблоками и творогом

Протертый творог смешать с тертым пшеничным хлебом или молотыми сухарями, яичными желтками, очищенными и нашинкованными яблоками, добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, поставить ее на водяную баню и варить 40 минут. Можно выпечь пудинг в духовке.

Состав: *пшеничный хлеб — 200 г или молотые сухари — 150 г, творог — 250 г, сахар — 3 ст. ложки, яблоки — 5 шт., яйца — 2 шт., маргарин — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст.*

ложка.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Черствый хлеб и яблоки (без кожицы и сердцевины) нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахарным песком. Яблоки уложить рядами в смазанную маргарином и посыпанную сухарями формочку, на них — хлеб. Так наполнить форму доверху.

Сбрызнуть маргарином и запечь в духовке. Подать пудинг со сметаной.

***Состав**: ржаной хлеб — 50 г, яблоки — 50 г, маргарин — 2 ст. ложки, сахар — 2 ч. ложки, молотые сухари — 1 ч. ложка, маргарин — 1 ч. ложка, сметана — 2 ч. ложки.*

Пудинг с хлебной крошкой

Масло смешать с сахаром и взбить венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешать с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем. Хорошо взбить оставшиеся белки и размешивая, постепенно добавить в смесь. Приготовленную таким образом массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на водяной бане до готовности. Перед подачей на стол пудинг вынуть из формы и полить ванильным соусом. Подать пудинг горячим.

***Состав**: сливочное масло — 370 г, хлебная крошка ржаного хлеба — 1,5 стакана, шоколад — 25 г, миндаль — 1 ст. ложка, яйца — 5 шт., цедра половины лимона, ванильный соус — 1 стакан.*

Пудинг из сливок и бисквита

Желтки растереть с сахаром добела, добавить воду и ванильный сахар, проварить на пару, не давая кипеть. Когда сахар растворится, масса загустеет и станет глянцевой, ее нужно хорошо остудить.

Взбить сливки в густую пену и осторожно добавить их в остывшую массу. Прибавить мелко нарезанные цукаты и измельченный сухой бисквит, соединить с растворенным желатином, выложить в смоченную холодной водой форму и поставить на холод.

Перед подачей форму обернуть горячим полотенцем, выложить пудинг на тарелку и полить фруктовым соком.

Состав: *желтки — 3 шт., сахарный песок — 100 г, густые сливки — 2 стакана, сухой бисквит — 50 г, цукаты — 25 г, желатин — 2 ст. ложки, вода — 0,25 стакана, ванильный сахар.*

Пудинг из лапши с яблоками

Муку просеять на доску, вбить в нее яйца, добавить соль, воду, замесить крутое тесто. Разделить тесто на несколько частей, посыпать мукой, свернуть трубкой, сдвинуть на край доски и порезать лапшу острым ножом, разбросав по доске, чтобы подсохла.

Вскипятить воду в большой низкой кастрюле, посолить, всыпать в нее лапшу, перемешать и варить, покрыв кастрюлю крышкой. Когда лапша сварится, воду процедить, облить лапшу горячей водой и, когда вода стечет, выложить на блюдо. Очищенные и нарезанные яблоки слегка потушить в кастрюле, добавив растительное масло и сахарный песок по вкусу. В лапшу положить половину стакана сахарного песка. Смазать форму растительным маслом, посыпать сухарями и выложить в нее чередующимися слоями лапшу и тушеные яблоки. Первым и последним слоем непременно должна быть лапша. Запекать пудинг в нежаркой духовке до тех пор, пока он не зарумянится. Готовому пудингу дать остыть, опрокинуть его на блюдо и подавать с любым сиропом.

Состав: *мука — 400 г, вода — 8 ст. ложек, яйца — 3 шт., яблоки — 500 г, растительное масло — 2 ст. ложки, растительное масло для смазывания формы, сахар — 1 стакан, толченые сухари — 1 ст. ложка.*

Пудинг с джемом

Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Просеянную муку и соль смешать с сахарной пудрой, яйцами, молоком и сливочным маслом. Полученная смесь должна иметь консистенцию сметаны.

Форму смазать жиром, дно покрыть сливовым джемом, затем положить слой яблок, а сверху — подготовленную смесь. Выпекать при температуре 175 °С около часа. Перед подачей выложить в тарелку и полить горячим абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

Состав: *мука — 230 г, сливочное масло — 120 г, сахарная пудра — 120 г, яблоки — 500 г, яйца — 2 шт., сливовый джем — 70 г, молоко — 0,5 стакана, абрикосовый джем — 60 г, вода -2 ст. ложки, соль.*

Пудинг рисовый с яблоками

Подготовленный рис положить в кипящее молоко, предварительно добавив в него масло, соль, сахар. Варить до готовности риса. В готовый рис добавить изюм, очищенные мелко нарезанные с удаленной сердцевиной яблоки, всыпать сахар, корицу и хорошо перемешать. В подготовленную форму для пудинга поочередно слоями положить рис и яблоки. Смазать яйцом, полить растопленным сливочным маслом, посыпать сухарями и выпечь.

Состав: *рис — 1 стакан, сахар (при варке риса) — 0,5 стакана, молоко — 2 стакана, сливочное масло — 1 ст. ложка, соль — 0,25 ч. ложки, яблоки (лучше антоновские) — 4 шт., изюм — 0,5 стакана, молотая корица — 0,5 ч. ложки, молотые сухари — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт.*

Шоколадный пудинг

Кусочки шоколада растворить в кипящем молоке, добавить сахар, мелко нарезанный мякиш белого хлеба, ванилин, яичные желтки. Все хорошо вымешать. Добавить взбитые белки, соль, натертую цедру апельсина или лимона. Массу осторожно перемешать, вылить в смазанную жиром форму и выпечь в духовке.

Подавать с жареным или отварным картофелем.

Состав: *молоко — 0,5 л, шоколад — 100 г, белый хлеб — 200 г, ванилин — 1 щепотка, соль, сахар — 100 г, яйца — 3 шт.,*

апельсиновая или лимонная цедра, масло.

Пудинг сливочный с орехами

В кастрюле растопить масло, замесить муку и прогреть, затем, помешивая, постепенно добавить сливки. Прогревать массу на слабом огне до тех пор, пока она не начнет отделяться от краев кастрюли и смешиваться в ком. Охладить тесто, вбить в него яичные желтки, половину нормы сахарной пудры, ванилин, тертые орехи или миндаль. Взбить белки с остальной сахарной пудрой. Одну четвертую часть яичных белков поместить в холодильник, остальные белки осторожно ввести в тесто. Положить тесто в смазанную жиром форму и выпечь пудинг в духовке. Через 15 минут поверхность готового пудинга покрыть взбитыми белками и продолжать выпекать до тех пор, пока пудинг не отстанет от краев формы и масса яичных белков не пожелтеет. Подавать на стол горячим или холодным с фруктовым соусом.

Состав: *масло — 100 г, мука — 1 стакан, сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 200 г, ванилин — 1 щепотка, орехи или миндаль — 100 г, яйца — 8 шт.*

Пудинг пуншевый

Вскипятить молоко, добавить сливочное масло, ванилин, соль и непрерывно помешивая, засыпать мукой (100 г). Массу довести до кипения, снять с огня, охладить немного и добавить к ней 4 яичных желтка, 60 г сахара и лимонную цедру.

Взбить в пену 4 яичных белка с 20 г сахара и смешать с основной массой. Выпечь из 4 яиц, 120 г сахара, 100 г муки, ванилина бисквитный пласт и разрезать его на 10 одинаковых кусков.

Формы смазать сливочным маслом и наполнить до половины пудинговой массой. Кусочки бисквита намочить в смеси джема с ромом, намазать фруктовым джемом, уложить в формочки с пудинговой массой, посыпать изюмом и сверху снова покрыть пудинговой массой.

Выпекать пудинг обычным способом 30 минут. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром и шоколадом.

Состав: *сливочное масло — 100 г, мука — 200 г, сахар —*

200 г, фруктовый джем — 100 г, ванилин, тертая лимонная цедра, яйца — 4 шт., ром — 100 г, изюм — 30 г, молоко — 300 г, соль.

Пудинг по-крестьянски

Яйца смешать с ванильным сахаром и растереть, ввести теплое молоко. Нарезать мелкими кусочками сдобную черствую булку, изюм промыть, проварить, хорошо обсушить и смешать с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом положить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, залить молочно-яичной смесью, поставить на водяную баню, и варить примерно один час, пока масса не загустеет. Сваренный пудинг выложить на блюдо.

Яблоки промыть, разрезать на дольки, удалить сердцевину и, добавив сахар, припускать в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протереть вместе с отваром, а часть вынуть шумовкой, дать стечь сиропу и подать их на гарнир к готовому пудингу, полив его приготовленным из яблок и сиропа соусом.

Подать пудинг горячим.

***Состав**: молоко — 1,5 стакана, яйца — 5 шт., сахарный песок — 1 стакан, яблоки — 5 шт., пшеничная мука — 1 ст. ложка, мякоть — 150 г, сдобная булка, изюм — 0,6 стакана, ванильный сахар (на кончике ножа).*

Пудинг яичный паровой

Желтки растереть с сахаром, добавить 4 столовые ложки теплой воды растопленное масло, пряности и просеянную муку, ввести взбитые белки, выложить массу в смазанную жиром форму, варить на пару до готовности. Когда введенная в массу деревянная щепочка (спичка) останется сухой и пудинг отойдет от краев формы, он будет готов. Опрокинуть форму с пудингом на тарелку. Подавать с горячим фруктовым соусом (из яблок, малины или сливы).

***Состав**: яйца — 4 шт., сахарный песок — 150 г, ванилин или цедра лимонная (апельсиновая) — 1 щепотка, мука — 1,5 стакана, масло — 2 ст. ложки.*

Пудинг холодный

Кисло-сладкие яблоки испечь, протереть через решето, смешать с сахарным песком, вскипятить с двумя стаканами белого столового вина. Прибавить апельсиновые цукаты, картофельный крахмал, снова хорошо прокипятить, влить еще один стакан вина и всыпать изюм. Выложить в форму, которую смочить затем холодной водой и поставить на лед.

Состав: *яблоки — 10 шт., сахарный песок — 400 г, вино — 3 стакана, цукаты — 100 г, картофельный крахмал — 2 ложки, мелкий изюм — 200 г.*

Пудинг утренний

К топленому сливочному маслу добавить муку, слегка поджарить ее и, непрерывно помешивая, залить кипящим молоком. Массе дать вскипеть, немного охладить ее, добавить молотый кофе, 150 г сахара и яичные желтки (по одному).

Яичные белки с 50 г сахара и ванилином взбить в крепкую пену и осторожно добавить в первую массу.

Пудинговые формы смазать маслом и наполнить тестом на три четверти высоты, поместить в кастрюлю с кипятком и сварить. Подавать на стол пудинг с подливой.

Приготовление подливы. 100 г сахара, 2 яичных желтка, 30 г муки, 100 г холодного молока с ванилином хорошо вымешать. Оставшееся молоко и 100 г крепкого черного кофе поставить на огонь и когда кофе с молоком подогреется, непрерывно помешивая, добавить к ним первую массу.

Снять с огня вскипевшую массу и смешать с пеной из двух яичных белков.

Состав: *сливочное масло — 100 г, мука — 200 г, сахар — 200 г, молотый натуральный черный кофе — 20 г, молоко — 500 г, яйца — 8 шт., ванилин; для подливы: молоко — 200 г, крепкий черный кофе — 100 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., мука — 30 г, ванилин.*

Пудинг сырный

Пшеничный хлеб натереть на терке, смешать с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маргарином. Посолить,

добавить растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешать и полученную массу уложить в форму, смазанную жиром и посыпанную мукой. Варить на пару в течение 50 минут.

***Состав**: пшеничный хлеб — 300 г, твердый сыр — 200 г, молоко — 300 мл, сливочный маргарин — 50 г, яйца — 5 шт., соль.*

Творожный пудинг со шпинатом

В протертый творог добавить яичные желтки, растопленное масло, сахар, соль, манную крупу. Все это хорошо перемешать и взбить деревянной лопаточкой. Шпинат перебрать, очистить от стебельков, листья промыть в двух-трех водах, откинуть на решето, дать стечь воде, затем мелко изрубить и перемешать с творожной массой.

Смешав всю массу со взбитыми белками, переложить ее в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду, сровнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 30 минут. Готовый горячий пудинг выложить на блюдо, полить маслом и подать с холодной сметаной.

***Состав**: творог — 500 г, сметана — 1 стакан, яйца — 3 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, манная крупа — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки, свежий шпинат — 250 г, сыр — 25 г.*

Пудинг молочный

Молоко вскипятить с ванилью. Желтки растереть с сахаром, смешать с мукой. Сначала влить понемногу часть горячего молока в желтки, а потом полученную смесь влить в остальное молоко, вскипятить, помешивая, чтобы не было комков, добавить масло и взбитые белки, поставить на 5 минут в духовой шкаф. Вылить в форму, остудить, подавать с соком или вареньем. В пудинг можно положить тертый шоколад.

***Состав**: молоко — 4 стакана, яйца — 2 шт., мука — 100 г, крахмал — 2 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, ваниль, ягодный сок или варенье.*

Пудинг из какао с сухарями

Сухари залить молоком, дать набухнуть. Масло растереть с сахаром в пену, добавив яичные желтки. Во взбитую массу добавить какао, муку, соду, ром и набухшие сухари. Яичные белки взбить в очень густую пену и ввести в массу. В смазанную жиром, посыпанную сухарями форму положить подготовленную массу и выпечь ее в горячей духовке или прогреть на водяной бане — над кипящей водой. Пудинг будет готов, когда он отойдет от краев формы, а введенная в центр его лучина останется сухой. Подавать пудинг с молоком или ванильным соусом.

***Состав**: белые мелкие сухари — 1 стакан, какао — 3 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки, яйца 2 шт., молоко — 0,5 стакана, ром — 1 ст. ложка, мука — 2 ст. ложки, сода (на кончике ножа).*

Пудинг-карамель

50 г сахара разогреть до светло-коричневого цвета, залить 0,4 л кипящего молока и варить до тех пор, пока он не растворится. Затем добавить остаток сахара, щепотку соли, разведенный в оставшемся молоке крахмал и, помешивая, вскипятить. Готовой массой заполнить предварительно ополоснутую холодной водой форму. Охладить и подать с фруктовым соком.

***Состав**: молоко — 0,5 л, сахар — 80 г, крахмал — 50 г, соль.*

Пудинг маковый

Мак хорошо промыть, залить молоком, сварить до мягкости. Слить молоко, пропустить мак через мясорубку. Желтки растереть с сахаром, смешать с сухарями и тертой цедрой, прибавить растертые желтки, взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Варить на пару в течение часа. Готовый пудинг залить ванильным соусом и подавать горячим.

***Состав**: мак — 200 г, яйца — 5 шт., панировочные сухари — 3 ст. ложки, сахар — 100 г, цедра половины лимона, молоко — 2 стакана; для соуса: молоко — 1 стакан, яйца — 3 шт., мука — 3 ч. ложки, сахар — 200 г, ванилин.*

Пудинг миндальный

Миндаль обдать кипятком, снять кожуру, просушить, натереть на терке. Булку размочить в молоке, отжать, смешать с миндалем, сахаром и желтками, прибавить сметану, хорошенько растереть, добавить взбитые белки, перемешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Варить один час на водяной бане. Подавать с фруктовым или ягодным соком.

***Состав**: сладкий миндаль — 50 г, горький миндаль — 5 г, черствая булка — 200 г, молоко — 3 ст. ложки, сахар — 50 г, сметана — 1 стакан, яйца — 6 шт., сухари — 30 г, сливочное масло -30 г.*

Творожно-манная запеканка

Хлеб разрезать на два ломтика и намочить в молоке, добавив в него кофейную ложечку сахара. Протереть творог, смешать со взбитыми белками, сахаром и манной крупой, добавить изюм и нарезанные кубиками яблоки и хорошо вымешать. В формочку, смазанную маслом, положить ломтик смоченного хлеба, на него — творожную массу, сверху — второй ломтик хлеба, сбрызнуть маслом и запечь. Подать к столу со сметаной.

***Состав**: творог — 250 г, манная крупа — 1 ст. ложка (без верха), яичные белки — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, молоко — 0,5 стакана, пшеничный хлеб — 100 г, яблоки — 2 шт., изюм — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки.*

Запеканка из яблок и картофеля

Вареный картофель нарезать ломтиками, обжарить в масле и охладить. Лимонный сок, измельченная на терке цедра, яичные желтки, мелко рубленные ядра орехов, сахар и нарезанные ломтиками яблоки положить в подготовленный картофель. Затем добавить взбитые белки и перемешать. Полученную массу переложить в форму, смазанную жиром, и запекать около одного часа.

***Состав**: яблоки — 500 г, вареный картофель — 400 г, сливочное масло — 2,5 ст. ложки, яйца — 4–5 шт., сахарный песок — 0,25 стакана, лимон — 1 шт., измельченные ядра орехов — 60 г.*

Запеканка из манки и простокваши

Смешать манку с простоквашей и дать постоять 50 минут, чтобы манка разбухла. Затем добавить взбитые с сахаром яйца, растопленный и слегка охлажденный маргарин, тертую лимонную цедру и сок, подготовленный изюм и смешанную с пищевой содой муку.

Тесто положить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, выпекать в духовке при средней температуре в течение 40 минут.

Состав: *яйца — 2 шт., сахар — 200 г, маргарин — 100 г, лимон — 0,5 шт., изюм — 75 г, немного соли, манка — 2 стакана, пищевая сода — 1 ч. ложка, мука — 3 ст. ложки, простокваша — 0,25 л, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.*

Запеканка из крыжовника

Вермишель сварить в соленой воде, процедить. В смазанную маслом форму положить слой вермишели, слой крыжовника, сваренного в сиропе. Яйца взбить с сахаром, выложить на слой крыжовника.

Состав: *вермишель — 250 г, крыжовник — 300 г, сахар — 200 г, яйца — 2 шт., масло — 2 ст. ложки.*

Запеканка из фруктов, овощей и творога

Морковь нашинковать мелкой лапшой и потушить со сливочным маслом и небольшим количеством воды до готовности, после чего добавить нашинкованный шпинат и тушить еще 5 минут, затем добавить нашинкованные яблоки, яйцо и вымешать. Одновременно протереть творог через сито, смешать с крупой, сахаром, яйцом и изюмом. Смазать формочку маслом, заполнить слоем творога, затем слоем яблок и т. д., всего 4 слоя, поверхность разровнять, сбрызнуть маслом. Запечь в духовке. Подавать со сметаной.

Состав: *яблоки — 3 шт., изюм — 0,5 стакана, творог — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, манная крупа — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., шпинат — 50 г, сметана — 0,5 стакана.*

Запеканка из черного хлеба с ягодами

Масло растереть с сахаром, добавить одно за другим яйца, измельченные специи и тертый черствый хлеб. Массу разделить на две равные части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху положить засахаренный крыжовник, нарезанный кусочками ревень или вишню, прикрыть остальной массой. Выпекать в слабо нагретой духовке. Готовую запеканку вынуть и охладить. Гарнировать взбитыми сливками и фруктами. Подавать с холодным молоком.

Состав: масло — 200 г, сахар — 200 г, яйца — 3 шт., натертый черный хлеб — 3 стакана, цедра лимона и апельсина, гвоздика, корица, ревень, крыжовник или вишня без косточек, сливки — 200 г.

Запеканка из вишни

Взбить масло, сахар и яичные желтки, добавить сухари, вишню без косточек, осторожно вмешать взбитые в густую пену белки. Массой наполнить смазанную жиром форму и запекать 30 минут. Подавать с молоком.

Состав: *масло — 50 г, яйца — 4 шт., сахарный песок — 100 г, сладкие молотые сухари — 1 стакан, вишня без косточек — 1 стакан.*

Сладкие блюда из плодов и ягод

Овощи жареные, с яблоками

Нарезать овощи кубиками. Хорошо разогреть масло в сковороде, положить в него лук и обжарить в течение 5 минут. Добавить помидоры, сладкий перец. Когда помидоры станут мягкими, ввести яблоки, соль, сахар и обжарить еще 10 минут. Нарезать хлеб ломтиками и вырезать из мякиша треугольники. Намазать их сливочным маслом, поставить в горячую духовку и обжарить до появления хрустящей корочки. Сложить овощи на блюдо, вокруг уложить тосты, сверху посыпать кориандром и подать к столу.

Состав: *яблоки печеные (крупные) — 6 шт., лук репчатый — 3 шт., помидоры — 3 шт., сладкий перец — 1 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, растительное масло — 3 ст. ложки, кориандр — 1 ст. ложка.*

Вишня в яблочном вине

Подготовленную вишню после удаления косточек прокипятить в яблочном вине, добавив 50 г сахара, гвоздику или кусочек корицы, после чего вишню вынуть, а в кипящем вине развести предварительно замоченный в воде желатин. После этого вино остудить, вылить в вазочки, наполнить их не более чем наполовину и дать ему застыть. Белки со щепоткой соли хорошенько взбить, добавив оставшийся сахар, и выложить на застывшее вино. Сверху уложить ягоды и выставить на холод.

Состав: *вишня — 500 г, яблочное вино — 0,25 л, сахар — 150 г, корица или гвоздика, желатин — 15 г, яичные белки — 4 шт., соль — 1 щепотка.*

Абрикосы с белковой пеной

Спелые абрикосы протереть через сито. Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее ванильный сахар, сахарную пудру, снова взбить и примешать протертые абрикосы. Готовую пену выложить в бокалы или вазочки, украсить

фруктами и подать в охлажденном виде.

***Состав**: спелые абрикосы — 400 г, яичные белки — 4 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, сахарная пудра — 0,5 стакана.*

Вишневая горка

Вынуть из вишен косточки. Вскипятить воду с сахаром и пряностями, положить туда ягоды и варить до мягкости. Затем высыпать их на решето и подсушить, а в сок добавить замоченный в холодной воде желатин. Намочить в этой массе сухари и сложить их в высокую форму, переслаивая ягодами. Готовую форму залить оставшимся соком и поставить на несколько часов в холодное место. Перед подачей на стол форму окунуть в горячую воду, а содержимое выложить на блюдо и облить ванильным кремом.

***Состав**: вишня — 500 г, вода — 0,75 л, сахар — 100 г, желатин — 20 г, сухари — 200 г, корица, гвоздика.*

Груши в ванильном соусе

Разрезанные пополам груши варить в сахарном сиропе до мягкости. Сваренные груши положить в салатник, охладить, полить холодным ванильным соусом и украсить свежими, предварительно нарезанными, или консервированными плодами.

Приготовить ванильный соус. Сахарный песок хорошо растереть с яичными желтками и крахмалом. Эту массу развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, проварить соус, не доводя до кипения, до загустения. В конце варки в соус добавить ванилин.

***Состав**: груши — 2 шт., вода — 1 стакан, сахар — 1 ч. ложка;* ***для соуса**: яичные желтки — 2 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, ванилин — 3 щепотки, молоко — 1 стакан, картофельный крахмал — 1 ч. ложка.*

Клубника в ванильном креме

В 1,5 стаканах молока размешать сахар, ванильный сахар; жидкость довести до кипения. В оставшемся молоке размешать

яичные желтки, кукурузный крахмал. Массу примешать в кипящее молоко, довести до кипения и снять с огня. В густую белковую пену, взбитую из яичных белков, добавить сахар; пену снова взбить и примешать к горячему крему. Вымытую клубнику, с предварительно удаленной плодоножкой, нарезать кусочками и примешать к охлажденному крему. Массу выложить в вазу или салатницу сверху украсить тертым шоколадом, клубникой. Подавать на стол в охлажденном виде.

Состав: *молоко — 2 стакана, сахарный песок — 0,5 стакана, ванильный сахар — 0,3 стакана, яйца — 2 шт., кукурузный или картофельный крахмал — 2 ст. ложки, сахарная пудра для взбивания белковой пены — 2 ст. ложки, клубника — 2 стакана.*

Дыня, начиненная черешней

Маленькую дыню разрезать пополам, удалить из нее мякоть и семена. Извлеченную мякоть мелко порезать и смешать с черешней, из которой предварительно удалить косточки. Все еще раз мелко порубить, можно посыпать сахарным песком. Приготовленной массой наполнить обе половинки дыни. Перед подачей к столу охладить.

Состав: *дыня — 1 шт., черешня — 2 стакана, сахар — 2 ст. ложки.*

Клубника с творогом

Клубнику положить в порционные тарелки, посыпать сахаром и залить взбитой массой творога, смешанного с молоком и ванилином.

Состав: *клубника — 800 г, сахар — 0,5 стакана, творог — 300 г, молоко — 1 стакан, ванилин — 1 щепотка.*

Малина с белковой пеной

Из яичных белков взбить густую белковую пену добавить в нее сахар и снова взбивать до загустения. Мытую малину предварительно устранив у нее плодоножки, размять и примешать к белковой пене. Готовую пену выложить в бокалы и

подать в охлажденном виде с печеньем, кексами и сухариками.

***Состав**: яичные белки — 4 шт., сахарная пудра — 1 стакан, малина — 400 г.*

Сладкое блюдо из клубники

Клубнику перебрать, промыть и удалить плодоножки. Затем посыпать сахарной пудрой, добавить лимонный сок и цедру. Выдержать на холоде 2 часа и подать с подслащенной сметаной.

***Состав**: клубника — 500 г, пудра сахарная — 0,5 стакана, лимон — 2 шт., ликер — 2 ч. ложки, сметана.*

Морковь и изюм со взбитыми сливками

Охлажденные сливки взбить, добавить сахар, тертую на мелкой терке морковь, изюм и лимонный сок. Приготовленную массу выложить в вазочки, украсить изюмом и подать на стол с печеньем.

***Состав**: сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка, тертая морковь — 250 г, изюм — 1 горсть, лимонный сок.*

Паштет со сливами

Овсяные хлопья замочить в воде, чтобы они набухли. Из слив удалить косточки и мелко нарезать. Смешать с замоченными хлопьями и оставить на 20 минут. Затем добавить измельченные ядра орехов, молотую корицу и размешать. При подаче паштет посыпать толчеными орехами. Можно добавить в паштет 1 столовую ложку меда.

***Состав**: овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, слива — 400 г, орехи — 3 ст. ложки, молотая корица.*

Репа тушеная, с яблоками и изюмом

Репу очистить, мелко нарезать и потушить в сливочном масле до полуготовности. Добавить нарезанные ломтиками свежие

яблоки, изюм, сахар по вкусу и довести до готовности.

Состав: *репа — 150 г, сливочное масло — 20 г, яблоки — 4 шт., изюм — 2 ст. ложки.*

Пикантные сливы в коньяке

Сливы вымыть, надрезать с одной стороны, удалить косточки. Из указанных компонентов сварить сироп. Положить сливы и варить в сиропе на медленном огне около 15 минут при температуре 75 °С.

Состав: *свежие сливы-венгерки — 1 кг, вода — 0,3 л, коньяк — 0,3 л, красный винный уксус — 5 ст. ложек, соль — 1 щепотка, сахар — 250 г, корица — 1 палочка, свежий эстрагон — 2 веточки или сухой эстрагон — 1 ч. ложка, чеснок — 1 зубчик.*

Сливовый студень

Из слив удалить косточки, сварить в подслащенной воде, затем откинуть на дуршлаг и выложить в стеклянную посуду. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 минут и когда разбухнет, помешивая, нагревать до полного растворения. В подготовленный желатин добавить горячий отвар из слив (0,5 л) и довести до кипения. Полученной смесью залить сливы и дать застыть. Можно подавать студень со взбитыми сливками.

Состав: *слива — 400 г, желатин — 4 ч. ложки, вода (для желатина) — 250 г, сахар — 2,5 ст. ложки.*

Тыква, тушенная с яблоками

Тыкву помыть и очистить, нарезать кубиками в 1 см. Добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахар, сливочное масло и тушить до готовности. Перед подачей на стол можно посыпать корицей и орехами.

Состав: *тыква — 1 кг, яблоки — 600 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, вода — 0,3 стакана.*

Чернослив со сливками

Промытый чернослив залить стаканом кипятка, добавить сахар, закрыть крышкой и настаивать один час. Из чернослива удалить косточки, разложить его в вазочки или креманки, добавить отвар, а сверху положить взбитые с сахарной пудрой сливки или сметану. Можно посыпать поджаренными и измельченными ядрами орехов.

Состав: *чернослив — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, вода — 1 стакан, сливки или сметана — 1 стакан, сахарная пудра — 3 ст. ложки, орехи.*

Чернослив, фаршированный творогом

Из чернослива вынуть косточки и нафаршировать творогом, протертым с сахарным песком. Выложить горкой на небольшую сковороду и запечь в духовке. Готовый чернослив полить ликером и посыпать измельченными орехами. Подать фаршированный чернослив горячим.

Состав: *чернослив — 150 г, творог — 60 г, сахар — 1,5 ст. ложки, толченые ядра орехов — 30 г, ликер — 15 г.*

Яблоки жареные

Очищенные и без сердцевины яблоки нарезать каждое на 6 частей, обмакнуть в яйцо, запанировать в муке или сухарях и жарить в разогретом масле 15 минут. Обжаренные яблоки посыпать сахарной пудрой. К яблокам можно подать молоко.

Состав: *яблоки — 6 шт., пшеничная мука — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., растительное или сливочное масло — 3 ч. ложки.*

Яблоки с вареньем, запеченные в соусе

Яблоки без кожицы и сердцевины отварить в воде, подкисленной лимонной кислотой. Углубления в яблоках наполнить вареньем и положить их в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Полить соусом и запечь в духовке.

Для приготовления соуса яйца взбить с сахарным песком, положить слегка поджаренную муку, сметану и хорошо

перемешать.

***Состав**: яблоки — 100 г, яйцо — 0,5 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, мука — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст. ложка; для начинки: варенье — 1 ст. ложка; для смазывания формы: сливочное масло — 10 г, молотые сухари — 0,5 ч. ложки.*

Творог с яблоками и грушами

Творог хорошо перемешать с молоком. Добавить лимонный сок, натертую лимонную цедру и сахарный песок. Мякоть яблок и груш мелко нарезать и смешать с подготовленным творогом.

***Состав**: творог — 100 г, яблоки и груши — по 50 г, лимонная цедра по вкусу, молоко — 3 ст. ложки, лимонный сок — 0,5 ч. ложки.*

Шарики лимонно-морковные

Очистить морковь, натереть на мелкой терке, добавить к ней сахар, тертую цедру и лимонный сок и тушить на умеренном огне, помешивая, под крышкой примерно 20 минут.

Снять крышку и тушить морковь до полного испарения сока. Когда масса станет густой и клейкой, снять ее с огня и охладить. Сформовать шарики из чуть теплой массы величиной в грецкий орех и обкатать в сахарной пудре. Подсушить шарики в теплой духовке.

***Состав**: тертая морковь — 1 кг, сахар — 800 г, тертая цедра или сок одного лимона, сахарная пудра для обкатки.*

Апельсиновый десерт

Поделить очищенные плоды на дольки, кожуру мелко изрубить. Дольки отварить в сиропе вместе с горсткой корочек, выложить апельсины, сироп еще прокипятить, по желанию можно влить в него вина, апельсины залить сиропом и подать, остудив, в креманках.

Закуска из чернослива с орехами и чесноком

Из подготовленного чернослива удалить косточки. Ядра орехов растереть с измельченным чесноком до получения однородной массы. Добавив соль, постепенно влить, растирая, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Растереть массу до тех пор, пока она не станет белой. Полученной массой нафаршировать чернослив. При подаче его положить в салатник, залить майонезом, смешанным с сахарным песком, посыпать зеленью петрушки.

Состав: *чернослив — 250 г, толченые ядра орехов — 1 стакан, чеснок — 2 дольки, майонез — 5 ст. ложек, сахар — 1 ч. ложка, лимонный сок, соль по вкусу.*

Десерт с сыром

Сыр зачистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожи и семян и также нарезать ломтиками. Сыр и яблоки соединить с миндалем, добавить майонез с лимонным соком и перемешать. При желании можно посолить.

При подаче к десерту подать поджаренные ломтики хлеба.

Состав: *сыр — 150 г, яблоки — 200 г, миндаль, майонез — 60 г, лимонный сок, соль, хлеб.*

Лимонный «Снежок»

Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахар, взбить смесь, добавить тертую лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в воде желатин. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, охладить. Подавать с печеньем или вафлями.

Состав: *яйца — 4 шт., сахарный песок — 150 г, лимон — 2 шт., желатин — 10 г.*

Фруктовая смесь

Яблоки, груши вымыть, удалить с них кожуру, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, затем нарезать тонкими дольками. Абрикосы, персики или сливы разрезать по бороздке на две половинки, удалить косточки, затем нарезать мелкими кусочками. Виноград вымыть, удалить косточки. Все фрукты

переложить в кастрюлю, перемешать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахарной пудрой. Массу тщательно перемешать. Готовый салат выложить на тарелку или в салатницу.

***Состав**: яблоки — 1 шт., груши — 1 шт., персики — 5 шт., виноград — 1 стакан, сливы — 1 стакан, лимонный сок, сахарная пудра — 0,5 стакана.*

Ассорти с белковой пеной

Спелые абрикосы и вишни, удалив из них косточки, протереть через сито, добавив в пюре сахар, яичные белки и взбить до загустения. Затем к пене примешать клубнику. Готовую пену выложить в вазочки, украсить взбитыми сливками и фруктами.

***Состав**: спелые абрикосы — 200 г, вишня — 100 г, сахарная пудра — 0,7 стакана, яичные белки — 2 шт., спелая клубника — 200 г, взбитые сливки и фрукты для украшения.*

Разнообразные сладкие блюда

Сметана с сахаром

В посуду влить сметану, добавить сахарный песок, поставить посуду на холод (лед или холодная вода) и взбить до образования стойкой пены. Взбитая сметана должна увеличиться в объеме вдвое. Готовую сметану подать на стол в креманках или стаканах. Отдельно подать сдобные булочки или ягоды.

Состав: *сметана — 200 г, сахарный песок — 50 г, ягоды, булочки.*

Кефир со сливками и медом

Из промытых слив вынуть косточки, залить медом и поставить на 2 часа в холодильник. При подаче на стол в кефир положить сливы и полученный медовый сироп. К столу можно подать печенье или сухарики.

Состав: *кефир — 1 л, сливы без косточек — 300 г, мед — 100 г, печенье — 100 г.*

Взбитые сливки с шоколадом

Охлажденные сливки взбить, добавить сахарную пудру, перемешать. Подать в креманках, сверху посыпать тертым шоколадом.

Состав: *сливки 10 %-й жирности — 300 г, сахарная пудра — 50 г, шоколад — 100 г, ванилин.*

Сливки с сахаром

В посуду налить сливки, поставить на холод, взбить до консистенции густой сметаны, добавить сахарный песок, ваниль и перемешать. При подаче на стол к сливкам можно подать свежие ягоды, бисквит, мороженое.

Состав: *сливки 20 %-й жирности — 250 г, сахарный песок —*

75 г, ваниль, свежие ягоды, бисквит, мороженое.

Сливки с фруктами

Фруктам из компота дать обсохнуть. Сливки с сахарной пудрой и лимонной цедрой взбить до консистенции густой сметаны.

При подаче к столу фрукты вперемежку со сливками выложить в креманки.

***Состав**: яблоки, груши и другие фрукты — 500 г, сливки 10 %-й жирности — 200 г, тертая цедра лимона — 5 г, сахарная пудра — 25 г.*

Омлет с вишней

Муку размешать с молоком, вбить в эту массу яйца, добавить соль и замесить тесто (негустое, как сметана). Половину полученного теста влить в разогретую и смазанную жиром сковороду. На него положить слой вишни, освобожденной от косточек и посыпанной сахаром, и залить тестом. Запекать в умеренно нагретой духовке 40 минут, вынуть, разрезать на части и посыпать сахаром.

***Состав**: вишня — 750 г, молоко — 1 стакан, мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., соль — 1 щепотка.*

Омлет с яблоками

В молоке размешать соль, яичные желтки, сахарную пудру, затем, постоянно помешивая, всыпать муку и хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в крепкую пену яичные белки и осторожно перемешать. Массу вылить в хорошо нагретую с маргарином сковороду и жарить с обеих сторон. В смазанную маргарином и посыпанную мукой форму положить омлет, смазав его сверху яблочной начинкой. Для ее приготовления яблоки без кожицы и сердцевины нарезать ломтиками. Влить немного воды и варить до получения густой массы. Когда она немного остынет, добавить сахарную пудру и изюм, хорошо перемешать. Затем положить еще омлет, также смазанный яблочной массой. И вновь

омлет, но смазанный сливочным маслом. Запекать в духовке. При подаче омлет нарезать на порции, посыпать сахарной пудрой.

Состав: *яйца — 2 шт., соль — 2 щепотки, сахарная пудра — 3 ч. ложки, мука — 0,5 стакана, маргарин — 0,6 ст. ложки, сливочное масло — 0,6 ч. ложки, сахарная пудра — 1 ст. ложка;* ***для начинки:*** *яблоки — 300 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки.*

Гоголь-моголь

Отделить желтки от белков, желтки положить в фарфоровую посуду, добавить сахар, ввести апельсиновую или лимонную цедру, натертую на мелкой терке, хорошо растереть. После этого влить апельсиновый ликер или ром и взбить до консистенции густой сметаны.

Отдельно можно подать бисквитное печенье или меренги.

Состав: *яичные желтки — 2 шт., сахарный песок — 25 г, цедра лимонная, ликер апельсиновый — 10 г, ром — 10 г, вино — 15 г, печенье или меренги — 60 г.*

Десертный шоколад

Молочный шоколад, порошок какао и 150 г воды поместить в миску и растопить на водяной бане. Снять с огня и добавить сахарную пудру.

Яичные желтки взбить и по одному влить в шоколад, добавить коньяк и расплавленное сливочное масло. Смесь хорошо перемешать.

Яичные белки взбить до образования воздушной пены и влить их в шоколад. Формочки слегка смазать маслом и разлить по ним шоколад. Поставить на ночь в холодильник. Осторожно опрокинуть застывший шоколад на блюдо и подать со взбитыми сливками.

Состав: шоколад — 50 г, какао-порошок — 50 г, сахарная пудра — 0,75 стакана, яйца — 4 шт., коньяк — 2 ст. ложки, сливочное масло — 7 ст. ложек.

Омлет с яблоками и морковью

Яблоки очистить, нарезать ломтиками и слегка потушить 3 минуты с небольшим количеством сливочного масла. Яйца взбить, постепенно добавляя молоко, в конце взбивания ввести соль и корицу, перемешать. В смазанную сливочным маслом форму положить ломтики яблок, на них — натертую сырую морковь и залить приготовленной яично-молочной смесью. Запечь в духовом шкафу в течение 20 минут. Подавать горячим.

***Состав**: яйца — 6 шт., молоко — 1 стакан, сливочное масло — 2 ст. ложки, корица (на кончике ножа), яблоки — 1 шт., морковь — 1 шт.*

Соусы

Соус из пюре груш, яблок, слив, крыжовника

Можно использовать готовые фруктовые соусы и пюре, разбавляя их кипяченой водой или соками.

В домашних условиях пюре готовить нужно следующим способом: сливы, нарезанные яблоки, груши или другие фрукты потушить в небольшом количестве воды до образования однородной массы, протереть через сито, добавить воду и сахар по вкусу, вскипятить, охладить. Вместо сахара в соус можно положить мед, но уже после кипячения.

Состав: *пюре — 200 г, кипяченая вода — 50 г, сахар или мед.*

Фруктово-ягодный соус

Репчатый лук нарезать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Покрыть крышкой и варить. Добавить горчицу, протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, лимонный сок, имбирь в порошке и дать вскипеть. Когда соус закипит, в него влить картофельный крахмал, разведенный мадерой, и довести до кипения, после чего процедить через сито. Этот соус подается к домашней птице, дичи, ветчине. Соус хранится в холодном месте около 8 дней.

Состав: *лимон — 1 шт., черносмородиновый джем — 350 г, консервированный яблочный соус — 350 г, эстрагонный уксус — 25 г, французская горчица или кетчуп — 30 г, перец, лавровый лист — 1 шт., гвоздика — 2 шт., имбирь в порошке, тмин, репчатый лук — 150 г, мадера — 100 г, картофельный крахмал — 10 г.*

Брусничный сладкий соус

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего воду слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахарный песок, корицу, вино и кипятить 5 минут. Затем влить разведенный

холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения. Брусничный соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

***Состав**: брусника — 500 г, вода — 1 л, сахарный песок — 250 г, картофельный крахмал — 10 г, корица, вино (рислинг) — 100 г.*

Яблочный соус

I способ. Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее одной трети первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахарный песок, корицу в порошке и варить в течение 10 минут, помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком. Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

II способ. Подготовленные яблоки (см. выше) положить в посуду, влить воду (одна треть нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре добавить сахарный песок, влить оставшуюся (две трети нормы) воду и кипятить. Через 5 минут добавить при быстром промешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения, подать соус холодным или горячим. Этот соус можно приготовить из сушеных яблок. Яблочный соус подается к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам.

***Состав для I способа**: яблоки — 600 г, вода — 500 г, сахарный песок — 250 г, корица; **для II способа**: яблоки — 600 г, вода — 800 г, сахарный песок — 150 г, картофельный крахмал -30 г.*

Соус из свежих ягод

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре всыпать сахарный песок, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Подать соус холодным или

горячим. Соус из свежих ягод подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Состав: *свежие ягоды — 350 г, вода — 900 г, сахарный песок — 150 г, картофельный крахмал — 30 г.*

Абрикосовый соус

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, поместить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахарный песок и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел. Подают соус горячим или холодным. Абрикосовый соус подается к пудингам, кремам и кашам.

Состав: *курага — 200 г, вода — 800 г, сахарный песок — 300 г.*

Шоколадный соус

Шоколад натереть на крупной терке и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Пшеничную муку, помешивая, слегка поджарить, охладить и соединить с желтками. Смесь, помешивая, развести горячим молоком, вливая его тонкой струей, добавить ванильный сахар и нагреть до загустения, не допуская кипения.

Шоколадный соус подается к пудингам, кремам и запеканкам.

Состав: *молоко — 650 г, шоколад — 80 г, сахарный песок — 150 г, яичные желтки — 70 г, мука — 40 г, ванильный сахар — 2,5 г.*

Ванильный соус

Вскипятить 0,75 стакана молока, добавить при помешивании сахарный песок и пшеничную муку, размешанную в 0,25 стакана молока, вскипятить, снять с огня, внести сливочное масло,

ванильный сахар и размешать.

Состав: *молоко — 1 стакан, мука — 2 ч. ложки, сахар — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка, ванильный сахар — 1 ч. ложка.*

Кисель молочный

В приготовленную кастрюлю влить 3 стакана молока, прокипятить и добавить сахар. Маисовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, помешивая, прокипятить в течение 5 минут на тихом огне. Для аромата в кисель добавить ванилин или миндальную эссенцию или снятую мелкой теркой цедру с лимона или апельсина. Все это перемешать и разлить в креманки или чашки. Когда кисель застынет, его можно выложить на десертные тарелки.

Состав: *молоко — 4 стакана, сахарный песок — 100 г, крахмал — 60 г, ванилин, цедра лимона или апельсина.*

Кисель из яблок густой с сиропом

Кисель приготовить так же, как описано в предыдущем рецепте, но с большим количеством крахмала. Кисель, проварив 2 минуты, разлить в порционную посуду и охладить.

Для приготовления сиропа клюкву, клубнику или малину перебрать, тщательно промыть, размять деревянным пестиком, отжать сок, после чего мезгу залить горячей водой и прокипятить. Готовый отвар процедить через сито. Растворить в нем сахарный песок, довести до кипения, ввести отжатый сок и охладить.

Подать кисель с горячим или холодным сиропом.

Состав: *свежие яблоки — 300 г, сахарный песок — 120 г, крахмал — 80 г;* ***для сиропа:*** *клюква или клубника — 30 г или малина — 40 г, сахарный песок — 50 г, лимон — 1 шт.*

Кисель из черники

Чернику перебрать, промыть, поместить в кастрюлю, залить горячей водой и варить до полного размягчения. Отвар

процедить, размять, снова залить горячей водой и процедить. В отвар всыпать сахарный песок, добавить лимонную кислоту, нагреть его до кипения, снять с огня, влить разведенный крахмал, быстро размешать, довести до кипения, снять с плиты, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

***Состав**: черника — 150 г, сахарный песок — 120 г, крахмал — 45 г, лимонная кислота — 1 г.*

Кисель из шиповника

Сушеные плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, поместить в кастрюлю, залить горячей водой, закрыть крышкой, оставить на 1,5 часа для набухания, после чего варить в этой же воде до размягчения 15 минут.

Готовый отвар процедить, добавить сахарный песок, лимонную кислоту, довести до кипения, ввести разведенный крахмал, быстро размешать и вновь довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

***Состав**: сушеные плоды шиповника — 40 г, сахарный песок — 120 г, крахмал — 45 г, лимонная кислота.*

Кисель из сухофруктов с сухарями

Подсушенный хлеб залить водой, добавить замоченные сухофрукты и варить до размягчения, затем отвар процедить, добавить в него растворенный в воде крахмал и вновь довести до кипения.

***Состав**: пшеничный хлеб — 200 г, сухофрукты — 100 г, сахар — 100 г, картофельный крахмал — 55 г, вода — 600 г.*

Кисель из пареной калины

Калину положить в глиняный горшочек или кастрюлю, добавить немного воды, плотно закрыть крышкой и парить в духовом шкафу 2 часа. После этого калину протереть через сито, развести горячей водой, добавить сахар, довести до кипения и ввести разведенный крахмал.

***Состав**: калина — 150 г, сахар — 100 г, крахмал — 40 г.*

Кисель из вишни

Вишни перебрать, промыть в холодной воде, поместить в неокисляющуюся посуду и размять деревянным пестиком так, чтобы косточки остались целыми. Сок слить в фарфоровую посуду, а мезгу прокипятить 5 минут. В процеженный отвар добавить сахарный песок, нагреть до кипения, снять с огня, влить крахмал, нагреть до появления пузырьков, помешивая, добавить охлажденный сок и разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

***Состав**: вишня — 200 г, сахарный песок — 150 г, крахмал — 50 г.*

Кисель смородиновый

Приготовленные ягоды перебрать, промыть горячей водой, размять деревянным пестиком или ложкой, добавить полстакана кипяченой холодной воды, перемешать и протереть через сито или же отжать через марлю. Выжимки от ягод залить двумя стаканами воды, поставить на плиту и прокипятить в течение 5 минут. После кипячения процедить, в приготовленный отвар поместить сахар, довести до кипения и влить картофельную муку, предварительно разведенную в кипяченой холодной воде, или крахмал, подготовленный таким же способом, дать еще раз закипеть. В готовый горячий кисель можно добавить ягодное пюре, хорошо все вымешать и разлить по стаканам.

***Состав**: смородина — 150 г, картофельная мука — 60 г или крахмал — 60 г.*

Кисель «цветной»

Из клюквы и черешни сварить густые кисели, как указано в предыдущих рецептах. Разлить в формочки клюквенный кисель, когда он застынет, долить в эти же формочки кисель из черешни, когда застынет и этот, опустить формочку в горячую воду на 10 секунд и быстро переложить кисель на тарелку.

Отдельно можно подать молоко или сливки.

Состав: *клюква — 100 г, черешня — 100 г, сахарный песок — 100 г, крахмал — 100 г, молоко — 1 л.*

Кисель из клюквы

Ягоды подготовить, то есть перебрать и промыть холодной водой. Затем размять в неокисляющейся посуде деревянным пестиком, развести небольшим количеством воды и отжать. Отжатый сок слить в фарфоровую посуду, накрыть крышкой и поставить на холод. Оставшуюся массу (мезгу) поместить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 5 минут, после чего процедить через марлю. В приготовленный отвар добавить сахарный песок и вновь довести его до кипения, снять кастрюлю с плиты и удалить с поверхности пену. Картофельный крахмал всыпать в отдельную посуду, развести холодной водой или соком и процедить. В горячий сахарный сироп влить подготовленный крахмал, быстро размешать деревянной веселкой или кондитерским венчиком и, непрерывно помешивая, нагреть до появления пузырьков.

После заваривания крахмала в кисель влить ранее отжатый сок и посыпать его сахаром.

Состав: *клюква — 150 г, сахарный песок — 160 г, крахмал — 50 г.*

Кисель лимонный

Воду вскипятить с сахаром, добавить цедру и лимонный сок, еще раз вскипятить, процедить. Снова поставить на огонь и, непрерывно размешивая, влить тонкой струйкой смесь из крахмала и 200 мл чуть теплой воды. Как только запузырится и загустеет, снять с огня, охладить, подать со сливками или молоком.

Состав: *вода — 800 мл, сахар — 1 стакан, цедра 1 лимона, сок 1,5 лимонов, крахмал — 0,4 стакана.*

Кисель из моркови

Морковь очистить, натереть на крупной терке, залить

кипятком и варить до мягкости. Затем добавить сахар, клюквенный или лимонный сок, разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо и посыпать сахаром. Подать охлажденным, с молоком.

Состав: морковь — 300 г, вода — 0,5 л, сахар — 1 стакан, лимонный или клюквенный сок -1 ст. ложка, крахмал — 2 ст. ложки.

Кисель из ревеня с молоком или взбитыми сливками

Ревень очистить, промыть, нарезать кусочками, положить в кипящую воду, всыпать сахар, корицу и довести до готовности. Добавить крахмал, разведенный холодной водой, и прокипятить. Готовый кисель разлить в стаканы, посыпать сахаром и охладить. Подать с холодным молоком или сливками.

***Состав**: ревень — 500 г, сахар — 1 стакан, крахмал — 2 ст. ложки, корица, молоко или сливки.*

Кисель из свекольного отвара со сметаной

У свеклы срезать корневые побеги, ботву. Корнеплоды промыть, залить горячей водой, добавить немного лимонной кислоты и отварить. Отвар процедить, довести до кипения. Частью охлажденного отвара развести картофельный крахмал и помешивая, влить его в горячий отвар. Довести до кипения и снять с плиты. Разлить кисель в стаканы и охладить. Затем, не размешивая его, добавить сметану или подать ее отдельно.

***Состав**: свекольный отвар — 1 л, крахмал — 50 г, лимонная кислота — 2 г, сметана — 200 г.*

Кисель из тыквы

Очистить тыкву и натереть ее на мелкой терке. Развести холодным молоком крахмал и влить в горячее молоко. Довести до кипения, не переставая помешивать. Добавить ванилин, сахарный песок, соль, тертую тыкву, размешать и прогреть.

Подать с ягодным соком (красной смородины или малины).

***Состав**: тыква — 1,1 кг, молоко — 1 л, сахарный песок —*

150 г, крахмал — 100 г, ванилин, фруктовый сок — 200 г.

Кисель квасной

Вскипятить квас, добавив сахар, немного корицы, при желании — лимонной цедры. Крахмал развести в 200 мл холодного кваса и влить тонкой стрункой в кипящий квас. Непрерывно помешивая, вскипятить еще раз, снять с огня, перелить в подходящее глубокое фарфоровое блюдо, предварительно смоченное холодной кипяченой водой и посыпанное сахарным песком, остудить и подать. Этот кисель можно варить и не сладким, а лишь перед подачей посыпать сахарным песком.

***Состав**: домашний хлебный квас — 1 л, сахар — 1 стакан, немного корицы, крахмал — 3 ст. ложки.*

Кисель шоколадный

В какао-порошок всыпать сахарный песок, добавить горячую воду и вымешать так, чтобы состав получился однородным. Потом влить молоко, тщательно размешать, добавить готовый крахмал и довести до кипения.

Подать с вареньем или джемом.

***Состав**: какао-порошок — 50 г, сахарный песок — 80 г, крахмал — 45 г, молоко — 1 л, варенье или джем — 100 г.*

Кисель из черного хлеба

Ржаные сухари залить кипятком, немного проварить и протереть через сито. В полученную массу всыпать сахар, положить предварительно замоченные сухофрукты и варить до мягкости сухофруктов. Затем добавить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром и охладить. Подать с молоком.

***Состав**: ржаные сухари — 200 г, вода — 1 л, сухофрукты — 100 г, сахар — 4 ст. ложки, крахмал — 1,5 ст. ложки.*

Компот из смеси свежих плодов

Очищенные яблоки и груши нарезать дольками, предварительно удалив сердцевину; у абрикосов и черешен удалить косточки. Промытые фрукты залить двумя стаканами воды и варить с сахаром 10 минут, в смесь добавить лимонную кислоту для предохранения очищенных плодов от потемнения.

Для улучшения вкуса в готовый компот добавить виноградное вино.

Состав: *яблоки — 100 г, груши — 100 г, абрикосы — 100 г, черешня — 100 г, сахар — 1 стакан, лимонная кислота — 1 г, виноградное вино — 2 ст. ложки, вода — 3 стакана.*

Компот из консервированных фруктов

Консервированные фрукты (яблоки, груши, персики, черешня и т. д.) перед подачей на стол разложить в вазочки (причем крупные фрукты необходимо разрезать на дольки), после чего залить сиропом. Для улучшения вкуса компота рекомендуется сироп из консервированных фруктов предварительно слить в кастрюлю, добавить по вкусу сахарный песок и, если требуется, лимонный сок или лимонную кислоту, все это прокипятить и охладить. В горячий сироп для аромата можно добавить лимонную или апельсиновую цедру, а в охлажденный — немного вина или ликера. Готовые компоты можно смешивать.

Компот из замороженных фруктов и ягод

Замороженные фрукты или ягоды (слива, вишня, клубника, малина и т. п.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие. Замороженные фрукты сполоснуть охлажденной кипяченой водой, уложить в вазочки вперемешку с ягодами и залить предварительно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа сахарный песок развести 2 стаканами воды и дать ему прокипеть.

Для улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять немного вина (портвейн, мускат), ликера или коньяка.

Состав: *замороженные фрукты — 500 г, сахарный песок для сиропа — 0,7 стакана, вино.*

Компот «Богатырь»

Яблоки, груши, персики освободить от косточек, сердцевины, нарезать дольками и поставить варить в сиропе с вином до готовности. Сливы, абрикосы, черешню, вишню обработать, но не варить. Малину, красную, черную смородину перебрать и промыть холодной водой. Срезать с арбуза макушку по окружности, удалить ложкой мякоть, оставляя 1 см на стенках. Мякоть нарезать кубиками (без зерен).

В пустой арбуз аккуратно заложить мякоть арбуза, сливы, абрикосы, смородину, малину и залить охлажденным компотом из яблок, груш, персиков.

При подаче арбуз поставить на стол, закрыть макушкой, рядом положить половник для разлива компота.

***Состав**: яблоки — 150 г, груши — 150 г, персики — 100 г, малина — 75 г, красная смородина — 50 г, черная смородина — 40 г, слива — 40 г, абрикосы — 100 г, черешня — 50 г, вишня — 50 г, сахарный песок для сиропа — 200 г, мадера — 50 г, вода — 700 г, арбуз — 1 шт.*

Компот из сушеных груш

Сушеные груши перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Промытые груши залить горячей водой, нагреть до кипения, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и варить до готовности.

***Состав**: сушеные груши — 200 г, сахар — 0,5 стакана, лимонная кислота — 3 щепотки, вода — 1 л.*

Компот из вишни или черешни

Сахар залить водой, довести до кипения с добавлением лимонной кислоты. Ягоды погрузить в кипящий раствор и снять кастрюлю с компотом с огня, закрыть крышкой и дать настояться.

***Состав**: сахар — 150 г, вода — 600 мл, ягоды — 300 г, немного лимонной кислоты.*

Компот из чернослива, изюма, кураги

Чернослив, изюм, курагу промыть 2 раза в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахарный песок, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут при медленном кипении. После этого положить курагу, изюм и варить еще 5 минут.

Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

***Состав**: курага — 50 г, чернослив — 100 г, изюм — 50 г, сахарный песок — 0,5 стакана.*

Компот из земляники или малины

Ягоды перебрать, промыть, засыпать сахаром (половина нормы) и оставить, пока сахар почти полностью не растворится. Из остального сахара и воды сварить сироп, охладить его и залить приготовленные ягоды.

***Состав**: земляника или малина — 500 г, вода — 2 стакана, сахар — 200 г.*

Компот из клубники

Сварить густой сироп, снять с огня, ароматизировать его ванилином и охладить. Перебрать и промыть клубнику. Если ягоды крупные, разрезать их пополам, уложить в вазу для компота и залить сиропом.

По желанию компот можно подать со сметаной.

***Состав**: клубника — 1 кг, сахар — 250 г, вода — 2 стакана, ванилин.*

Компот из тыквы с клюквой

Клюкву перебрать, размять, залить водой и вскипятить. Затем процедить, добавить в отвар сахар и мед. Горячей жидкостью залить натертую на крупной терке тыкву и дать ей пропитаться сиропом. Компот подать со взбитыми сливками.

***Состав**: тыква — 600 г, клюква — 100 г, вода — 600 г, сахар*

— 80 г, мед — 40 г.

Компот из яблок с вином

Сладкие яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину с семенами. В кипящую воду засыпать сахар, влить белое вино и лимонный сок и сварить сироп. Опустить в него яблоки и варить на умеренном огне до мягкости, вынуть их шумовкой и положить в вазу. В сироп добавить лимонную цедру и корицу и варить до загустения, затем процедить и залить им яблоки.

***Состав**: яблоки — 1 кг, вода — 3 стакана, белое вино — 2 стакана, сахар — 2,5 стакана, лимон — 1 шт., корица.*

Компот из яблок и калины

Промытые ягоды калины и измельченные кусочками яблоки варить в приготовленном сахарном сиропе 8 минут. Подать в охлажденном виде.

***Состав**: яблоки — 400 г, калина — 200 г, сахар — 300 г, вода — 2 л.*

Компот из помидоров

Небольшие твердые зеленые или красные помидоры ошпарить, сполоснуть холодной водой и сразу же снять кожицу. Айву натереть на терке, положить в кипящую воду вместе с сахаром и имбирем, проварить. В горячий сироп опустить помидоры, обварить, шумовкой переложить в порционную посуду, залить сиропом. Подавать холодным, можно со взбитыми сливками.

***Состав**: помидоры — 500 г, айва — 100 г, сахар — 150 г, вода — 2 стакана, имбирь.*

Компот из ревеня

Ревень очистить от верхнего слоя (волокна), сполоснуть в воде и нарезать на небольшие куски. Из сахара и воды сварить сироп, в кипящий сироп положить нарезанный ревень и корицу, прокипятить 2 минуты и охладить.

***Состав**: ревень — 300 г, корица, сахар — 0,5 стакана, вода — 1,5 стакана.*

Компот из свеклы

Очищенную свеклу нарезать ломтиками, залить кипящей водой и варить до готовности.

В конце варки добавить сахар и лимонную кислоту, довести до кипения, охладить в течение 10 часов. Если ломтики свеклы и отвар при варке побуреют, следует сразу же добавить лимонную кислоту или ягодный уксус.

***Состав**: свекла — 200 г, сахар — 120 г, вода — 900 мл, лимонная кислота или ягодный уксус.*

Компот с манной крупой

Ягоды засыпать сахаром (половина нормы) и оставить почти до полного его растворения, из остального сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп всыпать манную крупу и при слабом кипении варить, помешивая, 15 минут. Затем положить ягоды с сахаром, еще раз довести до кипения и охладить.

***Состав**: манная крупа — 30 г, малина и клубника (земляника) — 500 г, сахар — 120 г, вода — 2,5 л.*

Желе, муссы

Желе с консервированными фруктами

Желатин замочить в воде до набухания, влить в кипяченую воду, подогреть, добавить лимонную кислоту и фруктовый сироп. Затем залить этой смесью уложенные в форму фрукты и охладить.

Состав: *сироп фруктовый — 1 стакан, кипяченая вода — 1,5 стакана, фрукты — 500 г, желатин — 15 г, лимонная кислота — 1 щепотка.*

Желе из ягод

Из ягод выдавить сок, добавить сахар, белое столовое вино, лимонный сок, довести до кипения, положить желатин, растворенный в теплом вине, хорошо перемешать, разлить в формы и поставить в холодное место.

Состав: *сок ягодный — 2 стакана, сахар — 2 стакана, белое столовое вино — 2 стакана, лимон — 1 шт., желатин — 30 г.*

Желе из свежих вишен с красным вином

Зрелые вишни очистить от косточек, истолочь штук 10, залить вишни и вынутые и истолченные косточки 1,5 стакана воды, вскипятить, процедить, положить сахар, прокипятить, влить стакан токайского вина, немного лимонного процеженного сока и распущенного в кипяченой воде желатина. Остудить и разлить по формам.

Состав: *свежие вишни — 400 г, красное или токайское вино — 1 стакан, сахар — 300 г, лимон — 0,5 шт., желатин — 2 ст. ложки, вода — 1,5 стакана.*

Желе из дыни

Спелую дыню очистить от кожуры и зерен, отжать из нее сок.

Сварить на воде сахарный сироп, ввести в него набухший желатин и довести смесь до кипения, после чего смешать сироп с отжатым соком дыни и лимона и снова довести смесь до кипения, после чего разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания желе.

Состав: *дыня — 500 г, сахар — 1,5 стакана, лимонный сок — 1 ст. ложка, желатин — 2 ст. ложки, вода — 2,5 стакана.*

Желе земляничное или малиновое

Землянику или малину перебрать, освободить от плодоножек, промыть в кипяченой проточной воде и разложить в глубокие фарфоровые тарелки рядами, пересыпая сахарной пудрой, затем тарелку поставить в холодильник на 4 часа. По истечении этого времени слить сок с ягод и добавить воды в таком количестве, чтобы получилось 300 г жидкости.

Предварительно замоченный в холодной воде желатин соединить с полученным сиропом, довести, помешивая, до кипения, снять с плиты, процедить, дать остыть и разлить.

Состав: *земляника или малина — 500 г, сахарная пудра — 200 г, желатин — 25 г.*

Лимонное желе

В кастрюлю влить воду, всыпать сахарный песок, размешать и довести до кипения. В приготовленный горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и замоченный желатин. Сироп, помешивая, снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить через плотную ткань, слегка охладить и разлить в формочки или вазочки.

Состав: *лимон — 1 шт., сахарный песок — 1 стакан, вода — 3 стакана, желатин — 25 г, цедра.*

Желе из сливы

Сливу (без косточек) проварить в половине стакана воды на слабом огне около 20 минут. Измельчить миксером, добавить

сахар, лимонный сок, растворенный в воде желатин. Все продукты хорошо смешать и нагреть. Затем положить корицу и влить коньяк (вино). Форму ополоснуть холодной водой, влить в нее сливовую массу еще горячей, разгладить поверхность, остудить. Когда желе застынет, выложить его на блюдо, посыпать орехами.

Состав: *слива — 500 г, сахар — 200 г, сок одного лимона, желатин — 30 г, коньяк или вино — 4 ст. ложки, корица — 1 щепотка, измельченные орехи или миндаль.*

Желе из красной и черной смородины

Вымытую и очищенную от косточек смородину размять, отжать сок. В отжатую мезгу влить 3 стакана кипятка, проварить 30 минут, затем процедить. В жидкость всыпать сахар, вскипятить, добавить растворенный желатин и отжатый сок, размешать. Желе вылить в форму, охладить.

Подать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить желе из клубники.

Состав: *смородина — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, желатин — 1 ст. ложка, сливки — 0,5 стакана, сахарная пудра — 0,25 стакана.*

Желе из свежих яблок и черноплодной рябины

Из яблок и рябины отжать сок и охладить его. Выжимки залить горячей водой, довести до кипения и проварить в течение 10 минут. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, после чего ввести набухший желатин, снять с огня, влить охлажденный сок, хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить до образования желеобразной массы.

Состав: *яблоки — 3 шт., черноплодная рябина — 0,3 стакана, сахар — 0,7 стакана, желатин — 2 ст. ложки, вода — 3,5 стакана.*

Желе из облепихи

Свежую облепиху протереть через сито, мезгу вместе с косточками залить водой, добавить сахар и проварить 5 минут, после чего отвар процедить, ввести в него набухший желатин, довести до кипения, соединить с мякотью облепихи, размешать, разлить в формочки и охладить.

Состав: *облепиха — 1 стакан, сахар — 0,6 стакана, желатин — 2 ст. ложки, вода — 4 стакана.*

Желе с красным вином

Сахар растворить в воде и ввести в сироп заранее замоченный желатин, все тщательно вымешать и нагреть до кипения (но до кипения не доводить) до полного растворения желатина. В сироп влить вишневый сок и вино, добавить по вкусу ванилин и лимонную кислоту и процедить в горячем виде.

Если вместо сока используют фруктовый сироп, то количество сахара соответственно уменьшают.

Состав: *сахар — 1 стакан, сок вишни — 0,5 стакана, красное вино — 0,5 стакана, вода — 2 стакана, желатин — 2 ст. ложки, ванилин, лимонная кислота.*

Желе из васильков

Васильки заварить кипятком, дать настояться, процедить, положить сахар, вскипятить, влить сок из двух лимонов и рюмку вина, процедить, остудить.

Состав: *васильки — 100 г, сахар — 300 г, лимоны — 2 шт., желатин — 30 г, вино — 1 рюмка.*

Желе молочное со свежими ягодами

Перебранные, промытые ягоды засыпать сахаром и оставить на 2 часа в холодном месте. В горячем кипяченом молоке растворить сахар, ввести набухший желатин и довести по кипения. Смесь охладить до комнатной температуры.

Образовавшийся от ягод сок слить, а сами ягоды разложить в порционную посуду, залить их молочным желе и быстро охладить. При подаче желе полить соком от ягод или подать его

отдельно.

Состав: *ягоды — 1,5 стакана, молоко — 3 стакана, сахар — 0,7 стакана, желатин — 2 ст. ложки.*

Желе сливочное с клубничным вареньем

Варенье смешать с холодными пастеризованными сливками. В смесь ввести растворенный в горячем молоке желатин и нагреть ее до 70 °С, вновь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Сливочное желе можно подать к праздничному столу. Для этого горячее желе залить в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, выложить желе на большое плоское блюдо и украсить с помощью кондитерского мешка взбитыми сливками.

Отдельно к сливочному желе можно подать клубнику.

Состав: *сливки — 3 стакана, варенье — 0,6 стакана, желатин — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан.*

Желе из простокваши

В простоквашу добавить сметану сахарную пудру лимонную цедру и тщательно вымешать. Предварительно замоченный желатин растворить в горячей воде, влить в подготовленную смесь и выложить в вазочки. В полузастывшее желе можно положить различные фрукты и ягоды.

Состав: *простокваша — 200 г, сметана — 2 ст. ложки, пудра сахарная — 2 ст. ложки, желатин — 2 ч. ложки, вода — 1 стакан, цедра лимонная — 2 г, ванилин.*

Желе шоколадное

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и, не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать,

вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

***Состав**: яйца — 8 шт., сахарная пудра — 200 г, молоко — 1 л, какао-порошок — 50 г, желатин — 25 г, ванилин — 2 порошка.*

Желе из сметаны

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть, затем прогреть на водяной бане до растворения. Сметану, сахар, вкусовые добавки и желатин смешать, вылить в формочки, промытые холодной водой, или в стеклянную посуду, охладить. Подать с сиропом и фруктами из компота.

***Состав**: сметана — 2 стакана, сахар — 100 г, ванилин или корица — 1 щепотка, желатин -20 г.*

Слоеное желе из хлеба с вишней

Из подготовленной вишни удалить косточки. В кипящую воду положить сахар, сварить сироп, опустить в него вишню, слегка проварить ее и вынуть. Желатин, предварительно замоченный в 0,7 стакана холодной воды, растворить в горячем сиропе. Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками, обмакнуть в сироп и выложить в глубокую эмалированную миску. На хлеб положить слой вишни, затем опять хлеб и т. д. Полить оставшимся сиропом и поставить на холод. Перед подачей на стол миску с застывшим желе опустить на несколько секунд в горячую воду, вынуть из воды и опрокинуть на блюдо. По желанию желе можно полить подслащенной сметаной или разбавленным сгущенным молоком. При приготовлении сиропа из вишни можно добавить в него корицу, гвоздику.

***Состав**: пшеничный или ржаной хлеб — 200 г, вода — 2 стакана, вишня — 500 г, сахар — 0,5 стакана, желатин — 1,5 ст. ложки, корица — 0,5 ч. ложки, гвоздика — 3 шт., сметана или сгущенное молоко — 3 ст. ложки.*

Желе слоеное

Половину желатина залить красным соком (клюква, красная смородина и другие ягоды), другую половину — желтым (тыква,

мандарин, манго) и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавляя сахар, до растворения желатина. В высокие бокалы налить по 4 см красной жидкости, поставить в холодильник и когда желе застынет, влить слой желтой жидкости, снова поставить в холодильник и когда желе снова застынет, заполнить бокалы оставшейся красной жидкостью. Окончательно застывшее желе украсить взбитыми сливками.

Таким же образом можно приготовить и другое желе, например, чередуя слои молочного и кофейного желе.

***Состав**: красный сок — 1 стакан, желтый сок — 1 стакан, желатин — 25 г, сливки — 1 стакан, сахар.*

Мраморное желе

Приготовить желе двух-трех цветов, дать слегка застыть, затем смешать. Когда желе почти застынет, на поверхность его нанести деревянной палочкой зигзагообразные линии и окончательно охладить. Желе нарезать на фигурки различной формы.

Желе яично-молочное

Растертые с сахаром желтки постепенно развести теплым кипяченым молоком, затем на водяной бане, непрерывно помешивая, довести до слабого загустения. После этого нагревание прекратить, ввести растворенный в молоке желатин, ванильный сахар, смесь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить до полного застывания.

***Состав**: яичные желтки — 4 шт., молоко — 300 г, сахар — 120 г, желатин — 30 г, ванильный сахар.*

Крем-желе ванильное

Из молока, желтков, муки и сахара приготовить ванильный крем. Снять с огня, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и мешать до охлаждения. Затем ввести взбитые в пену белки, поджаренный и истолченный миндаль или лесные орехи и мелко нарезанные цукаты. Крем

выложить в форму и дать ему застыть.

Состав: *молоко — 0,5 л, яйца — 4 шт., мука — 1 ст. ложка, сахар — 150 г, желатин — 30 г, миндаль или лесные орехи, цукаты.*

Крем-желе апельсиновое

Вскипятить молоко с сахаром и измельченной апельсиновой цедрой. Снять с огня и постепенно при непрерывном помешивании ввести взбитые желтки, предварительно замоченный в холодной воде желатин, апельсиновый сок и белки, взбитые в крепкую пену. Смесь вылить в форму и поставить в холодное место для застывания. Перед подачей погрузить форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

Состав: *молоко — 0,5 л, сахар — 250 г, цедра апельсиновая — 20 г, яйца — 4 шт., желатин — 40 г, апельсины — 2 шт.*

Бланманже сливочное

Миндаль обварить, очистить, истолочь в ступке, подлив туда 3 столовые ложки сливок, развести тремя стаканами горячих кипяченых сливок, вскипятить, процедить, всыпать сахар, вскипятить, влить желатин, процедить горячим в форму и охладить. Из оставшегося истолченного миндаля можно испечь лепешечки, с прибавлением сахара.

Сладкий миндаль можно заменить 0,25 стакана горького миндаля.

Состав: *сладкий миндаль — 200 г, сливки негустые или молоко — 3,5 стакана, ваниль -0,25 стакана, желатин — 40 г, сахар — 200 г.*

Бланманже шоколадное

Шоколад натереть на терке, всыпать в кастрюлю, мешать на огне, чтобы почернел; приготовить миндальное молоко из 0,7 стакана сладкого и 0,1 стакана горького миндаля и 3 стаканов молока, развести им шоколад, процедить, всыпать 150 г сахара, влить половину стакана распущенного желатина. Полученную

массу вылить в форму и поместить на лед.

***Состав**: шоколад — 100 г, молоко или сливки — 3 стакана, сладкий миндаль — 0,7 стакана, желатин — 40 г, горький миндаль — 0,1 стакана, сахар — 0,6 стакана, ваниль.*

Бланманже кофейное

Молоко, молотый кофе, сахар вскипятить раза два, процедить, влить сырые сливки, вскипятить, отставить, влить желатин, размешать, выложить в форму и охладить.

Кофе можно заменить какао.

***Состав**: молотый кофе — 0,7 стакана, сливки — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, молоко — 2 стакана, желатин — 40 г.*

Мусс из сухофруктов

Промытые сухофрукты потушить в воде, протереть через сито, добавить по вкусу сахар и кислоту. Яичные белки взбить, добавляя по ложке охлажденную массу из сухофруктов. Если мусс подается сразу после приготовления, можно обойтись без желатина, если же мусс подается не сразу, то во время взбивания к яичным белкам добавить набухший в воде и разведенный желатин. Хорошо охлажденный мусс украсить сваренными в сиропе фруктами: сливами, абрикосами, изюмом. Подавать с молоком.

***Состав**: сухофрукты — 300 г, сахар, лимонная цедра, лимонная кислота, вода, яичные белки — 3 шт., желатин — 1 ч. ложка.*

Мусс абрикосовый

Абрикосы сушеные промыть в теплой воде, залить небольшим количеством воды и потушить. Мягкие абрикосы протереть через сито, массу проварить с сахаром. Яичные белки взбить в густую пену, добавить в нее горячее пюре, выложить массу в смазанную жиром форму или на противень и запечь в духовке. Подавать мусс горячим или холодным с молоком.

***Состав**: абрикосы — 200 г, сахар — 150 г, белки — 5 шт.,*

масло — 1 ст. ложка.

Мусс из вишен

Из промытых спелых вишен удалить косточки, очищенные ягоды соединить с белками, сахаром и взбивать до образования крепкой пены (масса должна увеличиться в объеме в 2 раза). В конце взбивания всыпать ванильный сахар. Готовый мусс разлить в формочки и вынести на холод. Украсить целыми ягодами вишни и тертым шоколадом. Подавать с молоком.

Состав: *вишня без косточек — 200 г, сахар — 200 г, белки — 2 шт., тертый шоколад — 3 ч. ложки, ванильный сахар.*

Мусс из брусники

Промытую бруснику протереть через сито, добавить мед или сахар. Яичные белки взбить, постепенно, по ложке, добавляя в них приготовленную массу. Подавать мусс с молоком. Вместо свежей брусники можно взять брусничный джем.

Состав: *брусника — 300 г, яичные белки — 3 шт., мед или сахар.*

Мусс клубничный или малиновый

Вымытые и обсушенные ягоды измельчить на миксере или вручную до образования однородной массы. Воду нагреть, растворить в ней сахарный песок и ввести предварительно замоченный желатин. Непрерывно помешивая, довести смесь до кипения, после полного растворения желатина ввести ягодную массу и лимонную кислоту.

Смесь охладить до 30 °С и взбить до образования пышной однородной массы. Готовый мусс разлить по формочкам и поставить в холодное место для застывания. При подаче мусс можно полить сиропом.

Состав: *клубника или малина — 1 стакан, сахар — 0,7 стакана, желатин — 2 ст. ложки, вода — 3,5 стакана.*

Мусс из кефира

Желатин залить холодной водой. Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин (или тертую цедру), смешать с кефиром. Отдельно взбить белки. Желатин растворить на водяной бане, соединить с кефиром, белками. Массу разлить в формы или в стеклянные вазочки и дать застыть. Подавать с засахаренными ломтиками апельсина или лимона (фруктовым соусом, соком).

Состав: *кефир — 0,5 л, яйца — 3 шт., сахарный песок — 150 г, ванилин — 1 щепотка, апельсин или лимон — 1 шт., желатин — 20 г.*

Мусс из мака

Ошпарить мак и пропустить его через мясорубку с частой решеткой. Сливки взбить, добавить в конце взбивания сахарную пудру, промытый изюм, мак, апельсиновую цедру и растворенный в горячей воде желатин.

При подаче на стол можно украсить печеньем.

Состав: *мак — 40 г, сахарная пудра — 40 г, апельсиновая цедра — 8 г, сливки — 200 г, изюм — 25 г, желатин — 8 г.*

Мусс манный с клюквой

Промытую клюкву растолочь деревянным пестиком и разбавить половиной стакана горячей воды, процедить через сито, а отходы залить оставшейся водой и поставить кипятить. После нескольких минут кипения отжимки вторично процедить. На полученном отваре заварить манную крупу. Во избежание комочков крупу засыпать быстро в кипящую воду, непрерывно и интенсивно помешивая ложкой.

После двадцатиминутной варки при слабом нагреве всыпать в кашу сахар и, не прекращая нагрева, кашу перемешать, затем снять с огня и охладить. В теплую кашу влить ранее отжатый клюквенный сок, добавить ванилин и начинать взбивать венчиком, когда масса охладится, при этом она увеличивается в объеме в 2 раза. Взбить мусс до густой стойкой пены и разлить по формам. Муссом, как и желе, можно заливать ягоды и плоды.

Состав: *манная крупа — 0,3 стакана, клюква — 1 стакан, сахар — 1 стакан, вода — 3 стакана, ванилин.*

Мусс морковный

Морковь натереть на терке и потушить с маслом. Стереть на терке цедру с лимона, добавить в морковь вместе с сахаром и лимонным соком (по вкусу). Белки взбить, добавляя в них по ложке остывшее морковное пюре. Подать мусс сразу после приготовления с молоком или ванильным соусом. При взбивании добавить разведенный желатин.

Состав: *морковь — 300 г, лимон — 0,5 шт., сахар, яичные белки — 3 шт., масло — 1 ст. ложка, желатин.*

Мусс из облепихи

Свежую или замороженную облепиху перебрать и промыть в воде, откинуть на сито или дуршлаг. Ягоды растолочь, развести стаканом воды и протереть через сито. Отжимки залить 3 стаканами воды, поставить на огонь, довести до кипения и процедить. В процеженный отвар положить сахар и предварительно замоченный в воде желатин. Отвар поставить на огонь и, все время помешивая, довести до кипения. После растворения желатина отвар снять с огня, немного остудить, соединить с процеженным соком облепихи и взбить до образования однородной пенистой массы. Когда масса начнет густеть, разлить ее в формочки и поставить на холод.

Состав: *облепиха — 350 г, сахар — 200 г, вода — 1 л, желатин — 2 ст. ложки.*

Мусс из ревеня

Промытый ревень очистить от кожицы, нарезать, поместить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Затем добавить сахар, всыпать манную крупу, помешивая, и прогреть до набухания. Готовую кашу остудить, взбить, добавить тертую цедру лимона. Подавать мусс с молоком.

Состав: *вода — 0,5 л, ревень — 300 г, сахар — 150 г, манная крупа — 60 г, лимонная цедра.*

Мусс из ржаной муки

Ягоды сполоснуть, выжать сок и оставить в холодном месте в закрытой посуде. Мезгу (выжимки) залить водой, прокипятить и процедить. В жидкость добавить сахар, довести до кипения, помешивая, всыпать муку и когда она набухнет, прекратить варку, массу охладить. Затем взбить, добавляя сок, выжатый из клюквы. Подавать мусс с молоком. Если используют консервированный ягодный сок, надо сварить густую кашу на воде и во время взбивания мусса добавить сырой сок.

Состав: *вода — 0,5 л, клюква — 0,5 стакана, ржаная мука крупного помола — 100 г, сахар — 150 г.*

Мусс из сметаны

Сметану взбить венчиком, добавить сахарную пудру, измельченную апельсиновую цедру и ванилин, затем, взбивая, растворенный желатин. Выложить в вазочки и охладить.

Состав: *сметана — 300 г, пудра сахарная — 2 ст. ложки, цедра апельсиновая — 10 г, желатин — 2 ч. ложки, ванилин.*

Мусс из тыквы

Тыкву очистить, натереть на терке и поставить тушить до размягчения. Снять крышку и дать влаге выпариться, добавить тертую цедру, охладить. Яичные белки взбить, постепенно добавить сахарную пудру и остывшую тыквенную массу. Взбитой массой наполнить стеклянную посуду, посыпать очищенными тыквенными семечками. Охладить. Подавать с ванильным соусом.

Состав: *тыква — 500 г, сахарная пудра — 100 г, цедра лимона, яичные белки — 3 шт.*

Яблочный мусс на манной крупе

Яблоки без сердцевины разрезать на 5 частей, залить горячей водой и проварить. Протереть и смешать с процеженным отваром, добавить сахар, лимонную кислоту. Довести до кипения и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой всыпать манную крупу. Варить 20 минут при слабом нагреве. Готовую смесь охладить до

30 °С, а затем взбить в густую пенообразную массу, которую быстро разлить и охладить. Подать мусс, полив сиропом.

Состав: *яблоки без сердцевины — 300 г, сахар — 2 ст. ложки, манная крупа — 1,5 ст. ложки, вода — 500 г, лимонная кислота — 2 щепотки.*

Яичный мусс

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить натертую цедру, разведенный в подогретом яблочном соке желатин, затем ванилин и взбитые белки. Заполнить муссом формочки и поместить в прохладное место для застывания. При подаче в каждую порцию воткнуть кусочки вафель или мелкое печенье.

Состав: *яйца — 3 шт., сахарный песок — 100 г, цедра лимона, яблочный сок — 1 стакан, желатин — 10 г, ванилин — 1 щепотка, печенье.*

Зефиры, помадки

Яблочный зефир

Яблочное пюре, сахарный песок и яичные белки взбить в пышную массу. Отсадить зефир из кондитерского шприца на противень.

Выпекать в духовке при невысокой температуре до тех пор, пока зефир не окрепнет.

Состав: *яблочное пюре — 400 г, сахар — 1 стакан, яичный белок — 1 шт.*

Зефир сливочный

3 стакана сливок сбить на льду в густую пену, переложить их дуршлагом в керамическую посуду, чтобы не оставалось жидкости, положить 100 г сахара, 3 капли лимонного сока и цедру с 1 лимона, 1,5 стакана свежей земляники, или клубники, или 0,7 стакана красного варенья, без сока, смешать со сливками, сложить на блюдо. Заморозить в форме, гарнировать бисквитами.

Зефир сливочный ананасный

Очистить ананас, сварить его в одном стакане воды с 50 г сахара, выкипятить так, чтобы осталось не более двух ложек воды, протереть сквозь сито, смешать со взбитыми густыми сливками, постепенно подсыпая мелкий сахар, сложить в форму, засыпать льдом и солью. Подавая, выложить на блюдо, загарнировать пирожным.

Состав: *ананас — 0,3 шт., густые сливки — 2,5 стакана, сахар — 0,7 стакана, соль — 4 стакана.*

Помадка основная

В кипящую воду всыпать сахар, размешать и нагреть сироп на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности

его образуется пена. Посуду с закипевшим сиропом следует отодвигать на борт плиты с таким расчетом, чтобы сироп кипел только с одного края, при этом снять пену. Если пену не снять, то при остывании вокруг нее начнет кристаллизоваться сахар и помадка получится грубой и серой. После снятия пены нужно увеличить нагрев, так как при слабом нагреве помадка становится темного цвета.

Во время кипения от брызг сиропа на стенках посуды образуются кристаллы сахара, которые, попадая обратно в посуду, вызывают кристаллизацию сиропа. Чтобы избежать этого, необходимо во время варки помадки снять брызги мокрой марлей, намотанной на палочку.

Карамельную патоку нагреть до 60 °С, процедить и добавить в сахарный сироп, когда его температура достигнет 108 °С. Все размешать и продолжить варку. Патока предохраняет сироп от преждевременного засахаривания и, увеличивая его вязкость, способствует при взбивании помады образованию более мелких кристаллов.

При варке помады патоку можно заменить инвертным сиропом (10 % веса сахара) или пищевыми кислотами (на 1 кг помадки 1 г 80 %-й уксусной эссенции). Пищевые кислоты следует добавлять в сироп в конце его варки.

Можно помадку сварить и без патоки, инверта или пищевых кислот. В этом случае для варки сиропа берут вместо 250 г воды 400 г и варят его дольше. При длительной варке сахарного сиропа в нем образуется инвертный сахар и без добавления кислот (происходит частичный распад сахара на глюкозу и фруктозу). Уваривают помадку до температуры 115 °С. Практически окончание варки помады определяется пробой на «слабый шарик». Небольшое количество помадки быстро охлаждается на льду или в холодной воде и, если удается из нее скатать мягкий шарик, то варку следует закончить — помадка готова.

Чтобы поверхность сиропа не закристаллизовалась, сироп нужно сбрызнуть водой или положить на поверхность кусочки пищевого льда. Помадку энергично взбивают в течение 10 минут. В процессе взбивания сироп делается сначала мутным, но по мере насыщения его воздухом и кристаллизации его сахаром он приобретает белый цвет. Консистенция его из жидкой становится густой, сахар кристаллизуется, и образуется твердый комок помады. Чем энергичнее взбивание, тем мельче получатся кристаллы помадки, тем она нежнее. После взбивания корки помады разминают, массу плотно укладывают в посуду и оставляют для созревания на 24 часа. Чтобы не образовалась корочка, помадку сбрызгивают водой и накрывают влажной салфеткой.

Перед глазировкой изделий помадку, помешивая, разогревают небольшими порциями до консистенции сметаны при 60 °С. При этом надо следить за тем, чтобы помадка не расплавилась полностью, так как в этом случае блеск ее ухудшается.

Ароматизируют помадку фруктовыми соками, ликерами, винами, фруктовыми эссенциями или подкисляют пищевыми кислотами, окрашивают помадку в различные цвета.

Состав: *сахар — 850 г, патока — 80 г, эссенция — 2 г, вода — 300 г.*

Шоколадная и сливочная помадки

Для получения шоколадной помадки в сироп при помешивании добавить какао-порошок, а для получения сливочной помадки — размягченное сливочное масло.

***Состав**: сахар — 650 г, сироп инвертный — 5 ст. ложек, молоко — 0,25 стакана.*

Сметанно-шоколадная помадка

Сметану смешать с сахаром, какао-порошком, нагреть до кипения и прокипятить 15 минут, снять с огня и при помешивании добавить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. После полного растворения масла помадку слегка охладить и в теплом виде использовать для покрытия поверхностей тортов, пирожных, кексов.

***Состав**: сахар — 200 г, сметана — 200 г, какао-порошок — 3 ч. ложки, сливочное масло — 100 г.*

Суфле

Суфле из свежих ягод

Ягоды перебрать, промыть и протереть. Добавив в ягодное пюре сахар, варить его до загустения, после чего, не охлаждая, соединить со взбитыми белками. Порционную сковороду или форму смазать сливочным маслом, горкой уложить приготовленную массу и запечь ее в духовке. При подаче суфле посыпать сахарной пудрой.

Состав: *яичные белки — 15 шт., сахар, земляника или малина — 2 стакана, сливочное масло — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка.*

Фруктовое суфле

Абрикосы и персики промыть, удалить косточки, протереть. Апельсин очистить, протереть и смешать с абрикосовым и персиковым пюре и сахаром. Полученную смесь поставить на огонь и варить до загустения, соединить с ликером. Затем ввести ее во взбитые белки. Выпекать суфле, выложив в смазанную маслом форму. При подаче на стол суфле посыпать сахарной пудрой.

Состав: яичные белки — 15 шт., персики — 3 шт., абрикосы — 7 шт., апельсин — 1 шт., сахарный песок — 1,25 стакана, сливочное масло — 1 ч. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка, ликер — 0,25 стакана.

Суфле шоколадное

Вскипятить с молоком топленое масло, соль, муку и вымешать до образования гладкой, однородной массы. Затем массу немного охладить, добавить к ней какао, 120 г сахара, ванилин и все вымешать.

Растереть с сахаром желтки, белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с молочной массой.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить тестом, поставить в посуду с горячей водой, а последнюю — в горячую

духовку.

Приготовление подливы. Яичные желтки с сахаром, мукой и 200 г молока размешать в гладкую, однородную массу, затем, непрерывно помешивая, кипятить с 300 г молока. В кипящую массу добавить какао и продолжать мешать до тех пор, пока какао полностью не растает. В остывшую подливу добавить ром или ликер.

***Состав**: сливочное масло — 120 г, мука — 180 г, какао — 20 г, ванилин, молоко — 500 г, сахар — 250 г, яйца — 8 шт., соль; для подливы: молоко — 500 г, мука — 30 г, яичные желтки — 2 шт., сахарный песок — 100 г, ром — 20 г, какао — 30 г.*

Суфле лимонное

Положить масло в кастрюлю, поставить на слабый огонь и размешать с мукой, следя, чтобы она не поджарилась. Молоко со щепоткой соли вскипятить, вылить в муку и вымешать гладкую однородную массу. Охладить ее немного и добавить 120 г сахара, яичные желтки (по одному), ванилин, сок и тертую цедру с целого лимона. Массу снова хорошо вымешать и ввести в нее яичные белки, взбитые с 30 г сахарной пудры.

Смазать форму для выпечки тортов или кексов сливочным маслом, посыпать сахаром, наполнить приготовленной массой и, не накрывая крышкой, поставить в миску с горячей водой, а последнюю — в печь.

Из 200 г воды и оставшегося сахара сварить сироп. Лимон очистить, нарезать тоненькими кружочками и перемешать с немного остывшим сиропом. К этой подливе добавить ром и подать к суфле. Таким же способом готовится апельсиновое суфле.

***Состав**: сливочное масло — 100 г, мука — 200 г, лимон — 2 шт., молоко — 500 г, сахар -300 г, яйца — 8 шт., ром — 30 г, ванилин, соль, сахарная пудра.*

Суфле ванильное

Сливочное масло растопить, добавить муку и соль, размешать и влить тонкой струйкой горячее молоко. Добавить сахар и варить на слабом огне до загустения.

Яичные желтки и ванильный сахар растереть и тоненькой

струйкой влить в горячую смесь, не допуская свертывания. Поставить в холодильник на 15 минут.

Форму смазать маслом, посыпать слегка сахарной пудрой.

Яичные белки взбить венчиком до образования воздушной пены и осторожно влить в смесь. Размешать. Выложить смесь в форму и поставить в предварительно достаточно хорошо прогретую (до 180 °С) духовку на 35 минут. Подать к столу горячее суфле со сладким соусом.

Состав: *сливочное масло — 3 ст. ложки, мука пшеничная — 3 ст. ложки, соль (на кончике чайной ложки), горячее молоко — 0,75 стакана, сахар — 0,25 стакана, яйца — 5 шт.*

Суфле лимонно-творожное

В миксер положить творог, сахарную пудру влить лимонный сироп и взбивать в течение 2 минут. Готовое суфле выложить в бокалы и украсить изюмом.

Состав: *творог — 250 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, лимонный сироп — 2 ч. ложки, изюм — 50 г.*

Суфле из слив

Сливы разрезать пополам, удалить косточки, крупные сливы нарезать на части, добавить немного воды и припустить до готовности. Затем протереть через сито или измельчить с помощью миксера до получения однородной пюреобразной массы, всыпать в нее сахар, проварить до загустения. Готовую массу, по консистенции напоминающую густую сметану, влить, помешивая, во взбитые белки. Полученную смесь положить в смазанную маслом форму и запекать при температуре 200 °С в течение 15 минут. Перед подачей суфле посыпать сахарной пудрой.

Состав: *слива — 300–400 г, сахар — 1 стакан, яичные белки — 12 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 2 ч. ложки.*

Суфле морковно-яблочное паровое

Морковь нарезать небольшими кусочками и тушить с молоком до готовности. Яблоки очистить и вместе с морковью пропустить через мясорубку, затем соединить с манной крупой, сахаром и сырым желтком, добавить растопленное сливочное масло и взбитый белок. Все это слегка вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь в духовке до золотистого цвета.

***Состав**: морковь — 2 шт., яблоки — 2 шт., сливочное масло — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, манная крупа — 1 ст. ложка, молоко — 0,5 стакана.*

Кофейное суфле

Срезать с булочек корки, намочить их в крепком черном кофе и растереть в однородную массу. 70 г сахара можно домешать к растертым булкам или предварительно развести в черном кофе. К хлебной массе добавить топленое сливочное масло, 5 яичных желтков и крепкую пену из двух яичных белков.

Форму обильно смазать сливочным маслом, выложить в нее массу и плотно закупорить.

В большую кастрюлю налить кипящей воды, поставить в нее форму и парить суфле до готовности. Суфле перед подачей на стол полить ванильной подливой.

***Состав**: пресные булочки — 3 шт., крепкий черный кофе — 200 г, сливочное масло — 50 г, яичные желтки — 6 шт., сахарный песок — 70 г, яичные белки — 2 шт.;* ***для ванильной подливы**: сливки — 350 г, ваниль — 0,5 палочки, сахар — 70 г, яичные желтки — 5 шт., мука высшего сорта — 1 ч. ложка.*

Суфле из моркови и изюма

Припущенную, а затем протертую морковь, тщательно смешать с замоченными в молоке сухарями, хорошо промытым и распаренным изюмом, растертыми с сахаром и желтками. Добавить взбитые в пену белки и осторожно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и запекать в жарком духовом шкафу (не более 25 минут) непосредственно перед подачей. Полить сливочным маслом или сметаной.

***Состав**: морковь — 400 г, молотые сухари — 230 г, яйца — 2 шт., молоко — 130 г, изюм -150 г, сахар — 50 г, маргарин — 20 г,*

сливочное масло — 50 г.

Суфле «Буратино»

Манную крупу, ванильный сахар, 40 г сахара варить с молоком до получения густой массы и непрерывно помешивая, добавить к ней 5 яичных желтков (по одному).

5 яичных белков взбить в крепкую пену с 40 г сахара и тоже добавить к основной массе вместе с тертой лимонной цедрой.

Смазать форму с высокими бортами сливочным маслом, посыпать просеянными тертыми сухарями, наполнить приготовленной массой и поставить в кипящую воду на 30 минут.

Оставить в форме готовое суфле на 10 минут, после чего можно выложить его на блюдо, полить малиновым соком или сиропом. Суфле готово к употреблению.

***Состав**: манная крупа — 140 г, молоко — 500 г, сахарный песок — 80 г, сливочное масло -40 г, яйца — 5 шт., тертая цедра с половины лимона, малиновый сок или сироп — 150 г, ванильный сахар — 0,25 пачки, белые сухари — 50 г.*

Мороженое

Мороженое апельсиновое

Сахар натереть цедрой очищенных апельсинов и лимона, затем опустить в молоко, но так, чтобы он не растаял. Яичные желтки смешать с сахаром, крахмалом, молоком, поставить на огонь и помешивая, довести до кипения. В охлажденную массу влить сок апельсинов и лимона, заморозить.

Состав: *сахар-рафинад — 50 г, апельсины — 2 шт., лимон — 1 шт., молоко — 2 стакана, сахар — 100 г, яичные желтки — 2 шт., крахмал — 10 ст. ложек.*

Мороженое банановое

Бананы очистить, взбить в миксере, заправить сахаром и лимонным соком. Сливки смешать с ванильным сахаром, взбить, добавить к банановому пюре. Выложить в форму и поставить в морозильник. Во время замораживания один раз перемешать.

Состав: *бананы — 4 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, лимонный сок — 20 г, взбитые сливки — 0,25 л, ванильный сахар.*

Мороженое со сладкой вишней

Промыть вишню кипящей водой. Смешать вишню с водой и половиной стакана сахарного песка. Подогреть эту смесь так, чтобы из вишни начал выделяться сок. Полученную смесь взбить до образования пюре. После этого поставить в холодильник. Яйцо, молоко, оставшийся сахарный песок и ванилин, вишневое пюре взбить на средней скорости так, чтобы все хорошо перемешалось, а сахар растворился. Добавить сливки и взбить. Полученную смесь заморозить.

Состав: *спелая сладкая вишня без косточек — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, вода — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, ванилин — 1 ч. ложка, густые сливки — 3 стакана.*

Вишневый торт-мороженое с какао

Шоколадное мороженое поставить в морозилку на 15 минут. Затем вынуть его из морозилки и дать мороженому слегка подтаять. Переложить мороженое в охлажденные в морозилке высокие емкости диаметром 3 см. После того как мороженое в них слегка заморозится, переложить его в деревянную емкость и поставить его замораживаться в морозилку на 2 часа. Через полчаса после начала замораживания покрыть мороженое шоколадным кремом слоем 5 мм и продолжать замораживать. За 15 минут до конца замораживания добавить вишневое мороженое (слегка подтаявшее). После окончания замораживания дать мороженому слегка подтаять и придать ему форму, положив его в пластиковую коробку, после чего морозить еще 2 часа. По окончании замораживания вынуть на время мороженое из емкости и промыть дно емкости горячей водой, после чего снова положить мороженое в емкость и посыпать сверху какао-порошком, а по краям полить взбитыми сливками. Разрезать это блюдо ножом, нагретым в горячей воде.

Состав: *шоколадное мороженое — 1 кг, шоколадный крем — 0,5 стакана, вишневое мороженое — 450 г, сладкий какао-порошок — 0,25 стакана, взбитые сливки — 0,5 стакана.*

Мороженое с грушами

Выжать сок из лимона в воду. Почистить груши и вырезать сердцевину, после чего груши порезать на мелкие кусочки и смешать их с половиной сахарного песка и водой с лимонным соком. Довести до кипения, чтобы груша стала мягкой. Взбить до получения пюре. Охладить. Яйцо, молоко, сахарный песок и ликер взбить на средней скорости миксером. Добавить сливки и взбить на низкой скорости миксером. Смешать с грушевым пюре и заморозить.

Состав: *лимон — 1 шт., вода — 0,25 стакана, груши — 3 шт., сахарный песок — 0,7 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, грушевый ликер — 2 ст. ложки, густые сливки — 3 стакана.*

Мороженое с грушами и шоколадом

Когда мороженое с грушами будет почти готово, снять ложкой 2 см верхнего слоя мороженого. После этого по всей поверхности нанести шоколадный крем и затем положить снятый слой мороженого, чтобы он смешался с шоколадом. Закончить замораживание. Состав: шоколадный крем — 1 стакан.

Мороженое с кислыми яблоками

Почистить яблоки и удалить сердцевину. Порезать яблоки на мелкие кусочки. Смешать их с корицей, половиной нормы сахарного песка и водой. Поставить полученную смесь на плиту и варить 15 минут, чтобы яблоки стали мягкими. Взбить яйцо, молоко, оставшийся сахарный песок и ванилин миксером на средней скорости так, чтобы все хорошо перемешалось, а сахар растворился. Добавить сливки и взбить на низкой скорости миксером. Залить полученную смесь в форму для мороженого и заморозить. Когда мороженое наполовину готово, добавить в него яблочную смесь.

***Состав**: спелые кислые яблоки — 2 шт., корица — 3 ст. ложки, сахар — 0,7 стакана, вода — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, ванилин — 1 ст. ложка, густые сливки — 3 стакана.*

Мороженое с шоколадно-ореховым гарниром

Приготовить гарнир: в хорошо растертую смесь какао-порошка, сахарного песка и измельченных поджаренных орехов добавить горячие сливки, полученную массу тщательно размешать и охладить.

При подаче в креманку положить 2 шарика мороженого и полить этим гарниром.

***Состав**: мороженое — 120 г, миндаль — 10 г, какао-порошок — 3 г, сахарный песок — 10 г, сливки — 15 г.*

Мороженое сливочное

В кастрюлю сначала влить сливки, потом всыпать сахар и поставить на огонь. Когда сливки с сахаром вскипят, их

полуостудить, смешать со взбитыми желтками, дать совершенно остыть, затем влить в мороженицу, которую поставить в бачок со льдом, пересыпанным крупной солью. Лед должен плотно облегать мороженицу. Во время верчения нужно изредка открывать форму и отскабливать ложкой твердеющее по краям мороженое, которое надо класть в середину, отчего мороженое будет быстрее застывать.

Чтобы всю форму мороженого опрокинуть на блюдо, ее следует опустить в горячую воду, обтереть и только тогда опрокинуть на блюдо, покрытое сложенной в несколько раз салфеткой.

***Состав**: сливки — 3 стакана, сахар — 400 г, лимон — 1 шт., яйца — 4 шт.*

Мороженое фруктово-молочное

Сахар растворить в молоке, вскипятить, охладить. Прибавить взбитые сливки и фруктовый сок. Заморозить в мороженице.

***Состав**: молоко — 1 стакан, сливки — 0,5 стакана, фруктовый сок — 1 стакан, сахар — 150 г.*

Мороженое с пеной

В высокие бокалы положить по столовой ложке кофейного, шоколадного, ванильного мороженого, покрыть взбитой с сахарной пудрой сметаной. Стаканы должны быть наполнены до половины. Влить в массу струей охлажденную газированную воду из сифона и сразу же подать к столу.

***Состав**: кофейное, шоколадное, ванильное мороженое — по 200 г, сметана — 0,5 стакана, сахарная пудра — 1 ст. ложка, газированная вода.*

Мороженое с вином

Два-три шарика мороженого положить в креманку и полить вином.

***Состав**: мороженое — 120 г, десертное виноградное вино — 30 г.*

Мороженое-десерт «Аромат коньяка»

Приготовление коньячного соуса. Сахарный песок растереть с яйцами до образования густой белой пены, добавить молоко, тщательно размешать и поставить на паровую баню, проварить и добавить коньяк, тертые орехи. Охладить.

При подаче в креманку положить три шарика мороженого, сверху полить коньячным соусом.

***Состав**: мороженое — 120 г; для коньячного соуса: молоко — 20 г, яйца — 0,25 шт., сахарный песок — 6 г, коньяк — 5 г, мускатный орех.*

Парфе, пасты

Парфе ванильное

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином, влить горячее молоко, проварить смесь до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить в пышную пену, ввести в них подготовленную смесь, все осторожно перемешать, уложить в формы и заморозить.

К ванильному парфе отдельно можно подать шоколадный соус или сироп из малины.

Состав: *сливки — 700 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 150 г, яичные желтки — 90 г, ванилин.*

Парфе ореховое

Очищенные ядра грецких орехов измельчить и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Полученную смесь развести горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить, соединить с готовой смесью, уложить в формы и заморозить.

Состав: *сливки — 600 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 120 г, яичные желтки — 90 г, ядра грецких орехов — 100 г.*

Парфе ванильное с бананами

Очень спелые бананы очистить, растереть до пюреобразного состояния и соединить с яично-молочной смесью. В остальном приготовление парфе с бананами не отличается от приготовления обычного ванильного парфе.

Готовое парфе можно украсить сверху взбитыми сливками.

Состав: *сливки — 650 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 150 г, яичные желтки — 90 г, бананы — 100 г, ванилин.*

Парфе кофейное

Заварить кофе на молоке, дать настояться. Яичные желтки растереть с сахаром и развести приготовленным кофе. Смесь проварить до загустения, охладить, смешать со взбитыми сливками, уложить в формы и заморозить.

Состав: *сливки — 700 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 90 г, яичные желтки — 90 г, кофе — 40 г.*

Парфе земляничное

Садовую землянину перебрать, промыть и измельчить до пюреобразного состояния. Яичные желтки растереть с сахаром, развести горячим молоком, проварить до загустения, охладить и смешать с земляничным пюре.

Охлажденные сливки взбить и, непрерывно помешивая, ввести в них подготовленную смесь.

Полученную массу уложить в формы и заморозить.

Состав: *сливки — 600 г, садовая земляника — 100 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 120 г, желтки — 90 г.*

Парфе шоколадное

Яичные желтки растереть с сахаром и порошком какао, развести массу горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную массу, после чего смесь разлить в формы и заморозить.

Состав: *сливки — 650 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 150 г, яичные желтки — 90 г, какао-порошок — 30 г.*

Парфе малиновое

Малину перебрать, при необходимости осторожно промыть и при помощи соковыжималки отжать сок.

На отваре мезги сварить сахарный сироп, процедить и смешать с соком. В остальном парфе из малины готовится так же, как земляничное. При подаче парфе загарнировать свежей малиной и взбитыми сливками.

Состав: *сливки — 600 г, малина — 300 г, сахарный песок —*

200 г, яичные желтки — 90 г, вода — 100 г.

Парфе абрикосовое

Очень спелые абрикосы промыть, разрезать пополам, удалить косточки и припустить в небольшом количестве воды, добавив половину нормы сахара, затем абрикосы вместе с сиропом пропустить через протирочную машину, абрикосовое пюре охладить.

Готовое парфе полить фруктовым сиропом.

Состав: *сливки — 600 г, абрикосы — 150 г, сахарный песок — 150 г, молоко — 120 г, яичные желтки — 90 г, вода — 100 г.*

Парфе с печеньем

Приготовить массу для ванильного парфе, при этом в яично-молочную смесь ввести подсушенные измельченные орехи.

Форму заполнить подготовленной массой наполовину и сделать прослойку из пропитанного фруктовым сиропом печенья, после чего форму до верха заполнить оставшейся массой.

Парфе заморозить в большой форме, а затем выложить на блюдо и осторожно острым ножом нарезать на порционные куски.

Нарезанное на кусочки парфе положить в креманки и посыпать измельченным ореховым печеньем.

Состав: *сливки — 550 г, сахарный песок — 100 г, молоко — 100 г, яичные желтки — 80 г, ванилин, орехи — 100 г, сахарный сироп — 100 г, ореховое печенье — 10 г.*

Парфе фисташковое

Фисташки залить горячей водой, очистить от кожицы и измельчить пестиком в ступке.

В яичные желтки, растертые с сахаром, положить фисташки, хорошо размешать, соединить с горячим молоком и проварить смесь до загустения, непрерывно помешивая. В дальнейшем готовить так же, как описано выше.

Состав: *сливки — 60 г, сахар — 15, молоко — 15 г, яичные желтки — 10 г, фисташки (ядро) — 10 г.*

Паста изюмно-ореховая

Последовательно растереть все продукты, прибавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь на 1 час, мешать, не давая закипеть. Затем поставить в холодильник, прибавить пряности, остудить и поместить под пресс на 20 часов.

Состав: *творог — 600 г, сливочное масло — 200 г, сметана — 2 стакана, яйца — 4 шт., сахарный песок — 400 г, миндаль — 80 г, изюм — 180 г, цедра — 6 ч. ложек, ванилин — 0,25 ч. ложки.*

Паста изюмно-цукатная

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (5 л), прокипятить, отжать его, растереть. Добавить остальные продукты и последовательно растереть. Поместить на 12 часов в холодное место под пресс.

Состав: *творог — 1,4 кг, сливочное масло — 400 г, яйца — 5 шт., сметана — 2 стакана, сахар — 400 г, цукаты — 0,5 стакана, изюм — 180 г, ванилин — 0,25 ч. ложки, цедра — 2 ч. ложки, мускатный орех — 0,5 ч. ложки, ванилин — 0,25 ч. ложки.*

Паста ванильная

Творог, сметану, масло, яйцо, сахар соединить, подогреть, помешивая до тех пор, пока не появятся пузыри. Добавить ваниль, поместить под пресс на 15 часов.

Состав: *творог — 800 г, сметана — 0,5 стакана, сливочное масло — 100 г, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 200 г, ваниль.*

Паста печеная

Замесить густое тесто, выпечь в форме, смазанной маслом, предварительно смазав смесь взбитым яйцом.

Состав: *творог — 800 г, желтки — 6 шт., сметана — 1,5*

стакана, сахар — 200 г, корица — 2 ч. ложки, цедра — 4 ч. ложки, изюм — 180 г, мука — 100 г, сода или пекарский порошок — 0,25 ч. ложки.

Паста лимонная

Домашний творог поместить на 6 часов под пресс, затем растереть с остальными компонентами, поставить на 1 час на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть.

Остудить на льду, положить под пресс на 20 часов.

***Состав**: творог — 250 г, сливочное масло — 100 г, яйца — 3 шт., сахарный песок — 200 г, сливки — 1,5 стакана, цедра 3 лимонов.*

Домашние сласти

Мармелад из малины

Взять два стакана ягод (можно разных) и полтора стакана сахарного песка, варить полчаса. Затем ягоды протереть через сито, выложить в плоскую посудину и поставить в слабо нагретую духовку. Если масса окажется жидковатой, добавить сахар. Вынув из духовки, мармелад разрезать на квадратики.

Мармелад из слив

Сливы вымыть, удалить косточки и варить до полного размягчения в небольшом количестве воды. Сваренную массу протереть через сито и добавить необходимое количество сахара. Массу варить в посуде с широким дном на сильном огне.

Для придания мармеладу хорошего аромата к нему во время уваривания добавить мелкие кусочки сваренной цедрой апельсина.

***Состав**: сахар — 1 кг, вода — 3 стакана, цедра апельсина.*

Мармелад яблочный

Яблоки (лучше всего брать антоновские) вымыть, разрезать каждое на две части, удалив сердцевину, испечь в духовом шкафу, после чего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (около 10 минут). Сняв с огня и не давая остыть, покрыть пирожные или торт мармеладом.

***Состав**: яблоки — 500 г. сахар — 2 стакана.*

Мармелад-конфитюр из слив и яблок

Сливы без косточек, нарезанные яблоки пересыпать сахаром и варить, постоянно помешивая, до образования густой массы. Эту массу выложить в плоские лотки (коробки), выложенные

фольгой.

***Состав**: сливы — 2 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 1,5 кг.*

Цукаты из груш

Сварить сахарный сироп, опустить в кипящий сироп груши и оставить на 6 часов в прохладном месте. Затем проварить еще 6 минут и опять выдержать 10 часов. В конце варки добавить по вкусу лимонную кислоту и ванилин. Готовые цукаты выдержать в сиропе 15 часов, а затем подсушить так же, как и яблоки, пересыпать сахаром и хранят в банках или коробках.

***Состав**: груши — 1 кг, сахар — 1,1 кг, вода — 3 стакана.*

Цукаты из рябины

Варить сахарный сироп, опустить в кипящий сироп подготовленную рябину и настаивать 8 часов. Затем проварить 5 минут и выдержать одни сутки. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Подсушить рябину так же, как и яблоки.

***Состав**: рябина — 1 кг, сахар — 1,4 кг, вода — 3,5 стакана.*

Цукаты из слив

Сливы наколоть и опустить на 5 минут в горячую (80 ˚С) воду залить горячим сахарным сиропом и оставить на 4 часа, затем поставить на огонь, довести почти до кипения и опять дать выстояться 12 часов. Так повторить еще 2 раза и варить до готовности. После этого достать сливы из сиропа и приготовить цукаты.

***Состав**: слива — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 3 стакана.*

Цукаты из смородины

Спелые ягоды смородины (черной, красной или белой) промыть в холодной воде, дать воде стечь и поместить в

эмалированный таз. Одновременно приготовить сахарный сироп. Сироп кипятить 5 минут до полного растворения сахара и горячим залить в таз с ягодами, после чего кипятить 5 минут и оставить на 8 часов. После выдержки ягоды уварить до готовности. Уваренные ягоды вместе с сиропом в кипящем состоянии откинуть в дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить в таком состоянии на 2 часа для полного стекания сиропа и остывания ягод. Остывшие, пропитанные сиропом ягоды размять чайной ложкой по 10 штук и разложить порциями на плоскую тарелку или сито, слегка обсыпанные сахаром. Разложенные порциями ягоды смородины обсушить при комнатной температуре в течение 5 суток или в духовке при температуре не выше 40 °С в течение 3 часов.

После подсушки из каждой порции ягод вручную сформовать шарик диаметром 20 мм. Шарики обкатать в сахаре и уложить на сито для подсушки. Обсыпанные сахаром шарики можно дополнительно прокатать в ладонях рук для придания более круглой и гладкой поверхности. Досушить их при комнатной температуре в течение 5 суток или в духовке при температуре не более 40 °С в течение 3 часов. Готовые цукаты во избежание пересыхания уложить в чистые сухие банки и герметично укупорить крышками. Сироп от цукатов можно использовать как варенье.

***Состав**: ягоды — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 300 г.*

Повидло из сливы

Очищенную от косточек сливу сварить в небольшом количестве воды или прошпарить на пару. Затем протереть через сито или дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на треть. Готовое повидло разлить в горячие банки и накрыть марлей. Через 2 суток, когда на поверхности повидла образуется корочка, банки закрыть.

***Состав**: слива — 1 кг, сахар — 800 г, вода — 0,5 стакана.*

Джем из апельсинов и яблок

Яблоки сварить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить сахар, цедру, нарезанные дольками или

кружочками апельсины, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 15 минут.

Состав: *апельсины — 1 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 2 стакана.*

Джем из винограда и яблок

К мелко нарезанным яблокам добавить виноград без косточек, влить воду и варить, помешивая, почти до полного размягчения яблок. Затем добавить сахар и варить еще 10 минут.

Состав: *виноград — 1 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 600 г, вода — 0,5 стакана.*

Джем из вишен

Вишни промыть и перебрать, удалить косточки и варить в воде до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 15 минут.

Состав: *вишня — 1 кг, сахар — 600 г, вода — 0,5 стакана.*

Джем из груш и яблок

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть их на сито. В отвар положить нарезанные мелкими ломтиками груши, добавить сахар, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 15 минут.

Состав: *груши — 1 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 2 стакана.*

Джем из ежевики

Из 1 стакана сахара и 1 стакана воды приготовить сироп и варить в нем 10 минут очищенную ежевику затем добавить остальной сахар и варить, помешивая, до готовности. Чтобы получить более густой джем, нужно добавить сок или пюре из фруктов, богатых желирующими веществами.

Состав: *ежевика — 1 кг, сахар — 600 г, вода — 1 стакан.*

Джем из земляники

Землянику перебрать, перемешать с сахаром и дать постоять 2 часа. Варить, помешивая, 20 минут до готовности.

Для получения более студенистого джема в него можно добавить сок из фруктов, богатых желирующими веществами.

Состав: *земляника — 1 кг, сахар — 800 г.*

Джем из клюквы

Клюкву перебрать и промыть. Варить в воде, пока ее кожица не полопается (если некоторые ягоды не развариться, нужно выбрать их шумовкой и раздавить деревянным пестиком), затем добавить сахар и варить до готовности.

Состав: *клюква — 1 кг, сахар — 1,4 кг, вода — 2 стакана.*

Джем из крыжовника

У ягод удалить плодоножки и чашелистики и варить в сиропе, приготовленном из 3 стаканов воды и 1 стакана сахара, до тех пор, пока ягоды не разварятся. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности. Когда джем немного остынет, разложить его в банки.

Состав: *крыжовник — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 3 стакана.*

Джем из малины

Малину перебрать, проварить, помешивая, в воде с половиной стакана сахара 10 минут, затем добавить остальной сахар и варить до готовности.

Состав: *малина — 1 кг, сахар — 600 г, вода — 1 стакан.*

Джем из рябины

Ошпарить рябину кипятком, для уменьшения горечи 4 дня вымачивать, часто сменяя воду. Затем сварить рябину в воде до размягчения, добавить сахар и варить еще 10 минут. Для смягчения острого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы. Состав: рябина — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 2 стакана.

Джем из ревеня

Черешки ревеня очистить от жесткой кожуры и разрезать поперек на кусочки длиной 1 см. Затем добавить сахар и корицу и, помешивая, варить 12 минут до мягкой консистенции.

Для получения более густого джема добавить сок или пюре из богатых желирующими веществами фруктов и уварить.

***Состав**: ревень — 1 кг, сахар — 1,3 кг, корица — 0,5 ч. ложки.*

Пюре фруктовое

Протереть фрукты, размешать с сахаром и положить в вазочки или бокалы. Украсить сверху взбитыми сливками или белками и целыми фруктами или ягодами. Приготовленное блюдо поставить на холод.

***Состав**: фрукты или ягоды — 200 г, сахарный песок — 40 г, сливки — 100 г или яичный белок — 1 шт.*

Малиново-апельсиновое пюре

Мытую малину протереть, добавить сахар, апельсиновый сок; массу размешать. Охлажденные сливки взбить до загустения. Из яичных белков взбить густую белковую пену, примешать в нее сахар и снова взбить. Затем добавить взбитые сливки и малину, перемешать. Приготовленный крем выложить в вазочки или салатник, украсить дольками апельсина и охладить.

***Состав**: малина — 500 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, сок от одного апельсина, сливки — 1 стакан, яичные белки — 2 шт., сахарная пудра со взбитыми сливками — 1 ст. ложка, апельсин.*

Яблочное пюре со взбитыми сливками или сметаной

Яблоки запечь и протереть через сито. В пюре добавить корицу и проварить его до загустения. Выложить пюре в вазочки, положить на него мед, взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки или сметану.

***Состав**: яблоки — 6 шт., мед — 3 ст. ложки, корица — 1 ч. ложка, сливки или сметана — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка.*

Кремы, глазури, сиропы

Крем сливочно-ванильный

В сахарную пудру вбить яйца и, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока не распустится сахар, затем охладить. В охлажденную яичную массу положить сливочное масло, хорошо его растереть и добавить ванилин и спирт.

Состав: *сливочное масло — 300 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйца — 3 шт., щепотка ванилина, коньяк — 1 ст. ложка.*

Крем сливочный с рисом

Рис перебрать, промыть, опустить в горячую воду сварить до готовности (соотношение риса и воды 2:3), откинуть на дуршлаг и в горячем виде протереть.

Яйца растереть с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить в эту смесь тонкой струей горячее молоко, добавить протертый рис, заранее замоченный и набухший желатин. Затем на водяной бане прогреть смесь до полного растворения желатина, непрерывно помешивая. В загустевшую смесь добавить ванилин, охладить до 30 °С и соединить с хорошо взбитыми сливками. Крем разлить в формочки и охладить.

Состав: *сливки — 2,5 стакана, рис — 0,5 стакана, молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., сахарный песок — 0,7 стакана, желатин — 3 ч. ложки, ванилин.*

Ореховый крем

В сливочно-ванильный крем добавить жареные ореховые ядра, ром, ванилин и спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-ванильный крем, растертые орехи — 1–2 ст. ложки, ванилин, немного спирта, ром — 2 ч. ложки.*

Крем фруктовый со сметаной

Фруктовый сок разбавить водой 2:1; довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и разведенную водой муку. Варить крем до тех пор, пока капля, вылитая на блюдце, перестанет расплываться. Разлить в вазочки и охладить. Украсить сметаной. Сметану можно заменить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром).

***Состав**: фруктовый (вишневый, клубничный, малиновый) сок — 2 стакана, сахар — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, вода — 1 стакан, сметана.*

Крем с абрикосами молочный

Сушеные абрикосы хорошо промыть и замочить в холодной воде на 12 часов. Затем сварить их в этой же воде, добавив сахар (половину нормы). Вскипятить молоко, всыпать сахар, ввести, непрерывно помешивая, взбитые яйца и порошок ванилина. В форме для крема приготовить немного карамели и облить ею бока формы. Вылить крем в форму и запекать его в слабо нагретой духовке в течение 40 минут. Охладив, опрокинуть на блюдо и загарнировать сваренными абрикосами и подслащенной сметаной.

***Состав**: абрикосы — 300 г, молоко — 1 л, сахар — 1 стакан, яйца — 6 шт., ванилин.*

Крем лимонный со взбитыми сливками

В воду (300 мл) всыпать сахар и довести до кипения. Крахмал развести водой (100 мл), ввести желтки, вылить в сироп и, постоянно помешивая, варить до загустения. В охлажденный крем добавить лимонный сок, взбитые сливки, мелко нарезанные засахаренные фрукты. Готовый крем выложить в вазочки, украсить тертым шоколадом, орехами и засахаренными фруктами. Подать охлажденным.

***Состав**: сахар — 120 г, вода — 0,4 л, яичные желтки — 2 шт., крахмал — 1 ст. ложка, лимонный сок — 100 мл, сливки — 1 стакан, засахаренные фрукты — 100 г, шоколад, орехи.*

Крем с шампанским

Желатин размочить в воде до размягчения. Белки отделить от желтков. Пять желтков и белки от трех яиц влить в кастрюлю, поставить на горячую баню, добавить сахар и взбить. Когда образуется однородная масса, влить шампанское, горячую (но не кипяток) воду и держать на горячей водяной бане, пока не начнет загустевать, непрерывно помешивая. Добавить размоченный желатин, размешать, пока не разойдется.

Оставшиеся пять белков взбить до образования воздушной, но не сухой пены и влить в остывшую смесь шампанского с яйцами. Добавить взбитые сливки, разлить по формочкам или в одну большую форму и поставить в холодильник, пока не застынет.

***Состав**: желатин — 2 ст. ложки, вода — 0,75 стакана, яйца — 8 шт., сахарный песок — 1 стакан, сухое шампанское — 2 стакана, взбитые 30 %-е сливки — 0,5 стакана.*

Творожный крем с вишнями

Желтки яиц растереть с сахаром добела, добавить протертый сквозь сито творог и тщательно взбить. Охлажденные белки яиц взбить в крепкую и пышную пену, осторожно соединить с подготовленным творогом и перемешать.

Полученную смесь разложить в четыре креманки, полить вишневым компотом, украсить ягодами вишни и посыпать тертым шоколадом или орехами.

Состав: мягкий *творог* — 200 г, сахарный песок — 80 г, яйца — 2 шт., вишневый компот -100 г, вишни из компота, шоколад или орехи.

Малиновый крем

В сливочно-ванильный крем добавить немного пищевого красителя, ванилин, спирт по вкусу. Крем окрашивается в красный цвет.

***Состав**: сливочно-ванильный крем, пищевой розовый краситель, ванилин, немного спирта.*

Крем из тыквы с абрикосами

Очищенную тыкву нарезать кусочками или натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить промытые абрикосы, масло и тушить до тех пор, пока тыква и абрикосы не станут очень мягкими. Готовую массу охладить, затем смешать со взбитыми сливками. Подавать с ванильным или шоколадным соусом.

***Состав**: тыква — 1 кг, сушеные абрикосы — 200 г, масло — 2 ст. ложки, сахар, сливки — 200 г, ванилин — 1 щепотка или цедра лимона.*

Творожный крем с клубникой

Размягченное сливочное масло растереть с яичными желтками, добавить протертый сквозь сито творог, молоко и взбить миксером. Добавить разрезанные пополам ягоды клубники и аккуратно перемешать.

Полученный крем разложить в креманки и украсить оставшимися ягодами.

***Состав**: творог — 200 г, сливочное масло — 70 г, сахарный песок — 120 г, яичные желтки -2 шт., молоко — 100 г, ягоды клубники — 400 г.*

Крем ромовый

Яичные желтки вымешать хорошо с ванильным сахаром и сливками и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (или в холодильник).

На крем перед употреблением положить пену из сливок.

***Состав**: яичные желтки — 6 шт., сахар с ванилином — 6 ст. ложек, взбитые в пену сливки — 800 г, цукаты, ром.*

Крем белковый

Белки взбивать в течение 20 минут, постепенно добавляя сахарную пудру. К концу взбивания добавить ванилин.

***Состав**: белки — 7 шт., сахарная пудра — 180 г, ванилин.*

Крем заварной желтый

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой, развести их молоком и, непрерывно помешивая (только в одну сторону), довести до кипения, добавить ванилин и охладить.

Состав: *молоко — 1 л, сахарный песок — 1,5 стакана, желтки — 8 шт., мука — 0,5 стакана, ванилин.*

Крем заварной белый

Сахар растворить в воде, поставить на огонь и, помешивая, варить сироп. Тем временем взбить белки и, когда они хорошо поднимутся, всыпать понемногу один стакан сахара. Для крема с ванильным привкусом в белки добавить ванилин, 10 капель разведенной лимонной кислоты и затем заварить их горячим сиропом. Чтобы приготовить крем с апельсиновым вкусом, в белки положить немного апельсиновой цедры и также заварить горячим сахарным сиропом.

Состав: *вода — 1,5 стакана, сахарный песок — 600 г, белки — 10 шт., апельсиновая цедра — 1 ч. ложка, лимонная кислота — 0,5 ч. ложки, вода — 0,5 стакана, ванилин.*

Глазурь белая с маслом

Сахарную пудру взбить с белком и ванилью до образования густой пышной массы. Масло растереть добела, смешать со взбитой массой.

Состав: *сахарная пудра — 180 г, сливочное масло — 50 г, белок — 1 шт., ваниль.*

Сахарная глазурь

В посуду налить воду добавить сахар, мед, поставить на огонь и, помешивая, дать закипеть. Образующуюся на поверхности сахара и стенках посуды пену снять шумовкой и кисточкой, которые предварительно обмакнуть в холодную воду. Пробу сахарной глазури снять следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой чайной ложкой влить несколько капель сиропа.

Пальцами соединить капли в комок. Если комок полутвердый — глазурь готова. Переваренный сироп следует развести теплой кипяченой водой.

Чтобы сироп быстрее остыл, его надо вылить в плоскую посуду, которую предварительно сбрызнуть водой. Это делается для того, чтобы на дне посуды не образовалось кристаллов сахара; с этой же целью сбрызнуть водой глазурь. Остывший сироп деревянной лопаткой взбить в белую матовую массу (помадку). Взбивать помадку из неохлажденного сиропа не рекомендуется, так как это ухудшает ее качество. Помадку поместить в посуду и, помешивая лопаточкой, слегка разогреть, затем окрасить. Чтобы приготовить сахарную глазурь белого цвета, достаточно добавить в помадку только ванилин, зеленого — сок петрушки, розового — сок свеклы, орехового — немного жженого сахара и ромовую эссенцию, кофейного — горячего натурального кофе, шоколадного — какао. Окрашенную глазурь снова прогреть, непрерывно помешивая. В глазурь можно добавить немного сливочного или растительного масла, глазурь будет блестеть.

***Состав**: вода — 5 стаканов, сахарный песок — 0,5 кг, мед — 0,5 стакана.*

Шоколадная глазурь

100 г шоколада положить в маленькую кастрюлю, залить 20 г воды и развести. В отдельной кастрюльке растопить 50 г сливочного масла и доливать его маленькими дозами в разведенный шоколад до тех пор, пока не получится масса нужной консистенции.

Сахарный сироп

Распустить на огне 600 г сахара в 1 стакане воды, помешивая деревянной лопаткой, вначале медленно, а к концу быстрее, затем долить еще 1 стакан горячей воды и оставить кипеть на небольшом огне.

Глазурь белковая

Вскипятить стакан воды, добавить сахар и варить около 10 минут. Белки взбить в густую пену, прибавляя к ней тонкой струйкой горячий сироп, охладить, влить пищевой краситель и ароматические вещества. Нагрев глазурь до 60 °С, покрыть ею изделия, после чего подсушить их.

***Состав**: сахар — 230 г, белки — 2 шт., ароматические вещества, пищевой краситель.*

Сироп гвоздичный

Гвоздику залить горячей водой, довести до кипения, настоять 20 минут и процедить через сито. Готовый сахарный сироп соединить с настоем гвоздики, довести до кипения и варить 5 минут.

***Состав**: гвоздика — 30 г, вода — 0,5 стакана; для сахарного сиропа: сахар — 650 г, вода — 2 стакана.*

Сироп лимонный (апельсиновый)

Из лимонов (апельсинов) отжать сок. Плоды вместе с кожурой мелко нарезать, залить горячей водой и варить при слабом кипении 10 минут. Дать настояться 35 минут, процедить.

Настой соединить с сахаром и варить при слабом кипении 20 минут, затем в сироп добавить лимонный или апельсиновый сок и довести до кипения.

***Состав**: лимоны — 250 г или апельсины — 400 г, сахар — 650 г, вода — 2 стакана.*